

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Mixer plongeant 350W



Caractéristiques techniques

Dimensions externes : Longueur 640 mm x Diamètre 97 mm

Longueur du pied mixeur 400 mm, du fouet 205 mm

Poids : 2,8 kg

Puissance 350 W

Vitesse 9500 tr / mn

Tension 115 ou 230 V

Description	Caractéristiques
Fabriqué en France -	Pied detachable
Pied XL permettant de travailler dans les marmites plus profondes -	Longueur du tube 400
Fonction mixeur : directement dans la marmite, il broye et mélange en quelques minutes 20 à 40 litres pour préparer potages veloutés, soupes, sauces, mayonnaises, purées -	Vitesse Variateur
Fonction fouet : pour préparer 5 à 20 litres de pâtes, crèmes, mousselines, et jusqu'à 50 blancs d'oeuf à la fois	Type de branchement Monophasé
Vitesse 0 à 9500 tours / minute -	Dimensions L 640 x Diamètre : 97 extérieures
Puissant, robuste, simple d'utilisation -	Garantie constructeur 1 an incluse
Pieds démontables -	
Bouton de sécurité, interrupteur -	
Double isolation -	
Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite -	
Couteaux Ti-métal -	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Variateur de vitesse -</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions externes : Longueur 640 mm x Diamètre 97 mm Longueur du pied mixeur 400 mm, du fouet 205 mm Poids : 2,8 kg Puissance 350 W Vitesse 9500 tr / mn Tension 115 ou 230 V</p>	