

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 -	Référence constructeur PMF250COMBIXL
Variateur de vitesse -	Pied detachable
Couteaux Ti-métal -	Longueur du tube 400
Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite -	Type de branchement Monophasé
Double isolation -	Puissance totale (kW) 0,35
Bouton de sécurité, interrupteur -	Dimensions extérieures (en mm) L 640 diam. 97
Pieds démontables -	Longueur du tube (mm) 280 - 400
Puissant, robuste, simple d'utilisation -	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Vitesse 0 à 9500 tours / minute -	
Fonction fouet : pour préparer 5 à 20 litres de pâtes, crèmes, mousselines, et jusqu'à 50 blancs d'oeuf à la fois	
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 -	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Pied XL permettant de travailler dans les marmites plus profondes -</p> <p><u>Autres informations</u></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>	