

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Mixer plongeant 550 W





Caractéristiques techniques

Capacité de travail 200 litres

Vitesse de rotation : 0 à 16500 tours / minute

Description	Caractéristiques	
Fabriqué en Italie -	Référence constructeur	MVT55SI
MV55SI	Pied	detachable
Système rapide d'accrochage -	Longueur du tube	Sans tube
Tube totalement démontable pour un nettoyage approfondi -	Type de branchementMonophasé	
Machine protégée IP 3 -	Puissance totale (kW)0,55	
Bouton de blogage moteur allumé -	Dimensions extérieures (en mm)	L 190 diam. 125
Dispositif de sécurité de mise en marche -	Longueur du tube (mm)	sans tube
Commande à vitesse variable -	Garantie 1 an sur le	es pièces incluse
Pare-chocs en caoutchouc pour atténuer les contacts -		
Poignée ergonomique -		
Moyeu et cloche en acier inox -		
Structure solide et légère en ABS renforcé de fibre de verre -		
Système de refroidissement du moteur efficace -		
En option tube 350 mm TV 30SI, longueur 450 mm TV 40 SI et fouet 385 mm Fouet SI -		



Restaupro.com

Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
Bloc moteur vendu seul -	
Moteur puissant -	
Modèle super professionnel -	
Autres informations	
Capacité de travail 200 litres Vitesse de rotation : 0 à 16500 tours / minute	