

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL MASTER FOUET

Caractéristiques techniques

Diamtre de l'appareil : 110 mm

Longueur : 650 mm

Longueur du pied : 245 mm

Poids / conditionn : 3,3 Kg / 3,7 Kg

Puissance : 600 W

Vitesse : 300 900 tr/min

Volume : 5 25 L

Description	Caractéristiques
Variateur de vitesse intgr	Pied detachable
POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application.	Longueur du tube 245
ROBUSTESSE : Pied en acier inoxydable et lames inox avec revêtement en Titane. Ultra-rsistant, optimisant sa dure dans le temps dans le cadre dun usage intensif.	Vitesse Variateur
HYGINE : Pied entirement dmontable, fouet extractible tout en inox pour un entretien facilit.	Type de branchement Monophasé
SCURIT : Mise en marche de l'appareil scurise par un bouton.	Dimensions extérieures L 650 x 110
ERGONOMIE : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).	
UTILISATION : Fouets : Pour prparer sans peine les ptes, les crmes et mousselines.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>ENTRETIEN :</p> <p>Les fouets dtachables de cet appareil permettent un entretien facile. Ils sont lavables leau claire, avec du produit vaisselle si ncessaire.</p> <p>Nettoyer la poigne avec une ponge ou un chiffon humide.</p> <p>Ne pas laver au jet deau ni au lave-vaisselle.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Diamtre de l'appareil : 110 mm</p> <p>Longueur : 650 mm</p> <p>Longueur du pied : 245 mm</p> <p>Poids / conditionn : 3,3 Kg / 3,7 Kg</p> <p>Puissance : 600 W</p> <p>Vitesse : 300 900 tr/min</p> <p>Volume : 5 25 L</p>	