

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL MASTER TRIO 410.H 230V AVEC PIED DEMONTABLE



Caractéristiques techniques

Puissance : 600 W

Type de vitesse (mixeur) : de 3 000 10 500 tr/mn

Type de vitesse (fouets) : de 300 900 tr/mn

Type de vitesse (presse-pure) : 100 600 tr/mn

Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 - 240 V

Longueur du pied : 410 mm

Longueur du fouet : 245 mm

Longueur du presse pure : 420 mm

Diamtre de l'appareil : 122 mm

Poids / conditionn : 4.5 kg

Description	Caractéristiques
Variateur de vitesse intgr.	Pied detachable
Crochet de maintien rf. SM020 et support mural rf. 0880 inclus.	Longueur du tube 410
POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application.	Vitesse Variateur
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.	Type de branchement Monophasé
HYGINE : Pied entirement dmontable, tout en inox pour un entretien facilit. Tubes de plonge, cloche et fouets jectables en acier inoxydable alimentaire favorisant l'entretien et la dure de vie de l'ensemble.	Dimensions extérieures 410 mm
SCURIT : Mise en marche de l'appareil scurise par un bouton.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>ERGONOMIE : Confort d'utilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapté à l'utilisateur (grâce des matériaux de haute technologie).</p> <p>Capacité : 5 20 Litres</p> <p>UTILISATION :</p> <p>Mixeur : Il permet de broyer et de mélanger directement dans le contenant d'excellents potages velouts, soupes et de réaliser des sauces, mayonnaises, brunoises, pâte crêpes, bouillies, crèmes de fruits, etc.</p> <p>Fouets : Pour préparer sans peine les pâtes, les crèmes et les mousselines.</p> <p>Presse-purée : Idéal pour réaliser des purées ou crèmes de légumes onctueuses, etc.</p> <p>ENTRETIEN :</p> <p>Entretien facile grâce aux pieds démontables. Laver les pieds et les fouets sous l'eau, si nécessaire avec du produit vaisselle. Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle pour éviter de causer des dommages irréversibles au moteur. Nettoyer la poignée avec une éponge ou un chiffon légèrement humide.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Puissance : 600 W</p> <p>Type de vitesse (mixeur) : de 3 000 10 500 tr/mn Type de vitesse (fouets) : de 300 900 tr/mn Type de vitesse (presse-purée) : 100 600 tr/mn</p> <p>Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 - 240 V</p> <p>Longueur du pied : 410 mm</p> <p>Longueur du fouet : 245 mm</p> <p>Longueur du presse purée : 420 mm</p> <p>Diamètre de l'appareil : 122 mm</p> <p>Poids / conditionnement : 4.5 kg</p>	