

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL MASTER MX 410 MONOBLOC 230V + VARIATEUR



### Caractéristiques techniques

Diamtre de l'appareil : 122 mm

Longueur du presse pure : 720 mm

Longueur du pied : 410 mm

Poids / conditionn : 3,5 Kg /4,1 Kg

Puissance : 600 W

Vitesse : 10 500 tr/min

Volume : 40 100 L

Description	Caractéristiques										
<p>Variateur de vitesse.</p> <p><b>PERFORMANCE</b> : Des outils spciaux adapts aux diffrentes prparations.</p> <p><b>ROBUSTESSE</b> : Monobloc, pied en acier inoxydable et lames inox avec revtement en Titane. Ultra-rsistant, optimisant sa dure dans le temps dans le cadre dun usage intensif.</p> <p><b>SCURIT</b> : Mise en marche de lappareil scurise par un bouton.</p> <p><b>ERGONOMIE</b> : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).</p> <p>Tube de plonge et cloche en acier inoxydable alimentaire favorisant l'entretien et la dure de vie de l'ensemble.</p> <p>Capacit : 20 100 Litres</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Pied</td> <td>Fixe</td> </tr> <tr> <td>Longueur du tube</td> <td>410</td> </tr> <tr> <td>Vitesse</td> <td>Variateur</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>L 720 x 122</td> </tr> </table>	Pied	Fixe	Longueur du tube	410	Vitesse	Variateur	Type de branchement	Monophasé	Dimensions extérieures	L 720 x 122
Pied	Fixe										
Longueur du tube	410										
Vitesse	Variateur										
Type de branchement	Monophasé										
Dimensions extérieures	L 720 x 122										

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>UTILISATION :</p> <p>Mixeur : Il permet de broyer et de mlanger directement dans le contenant dexcellents potages velouts, soupes et de raliser des sauces, mayonnaises, brunoises, pte crpes, bouillies, crmes de fruits, etc.</p> <p>ENTRETIEN :</p> <p>Rincer la partie infrieure du pied sous leau. Attention aux claboussures qui pourraient pntre par les fentes de ventilation du moteur et lendommager irrmidiatement.</p> <p>Pour plus defficacit lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un rciptent contenant de leau et mettre en marche lappareil pendant quelques secondes.</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><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Diamtre de l'appareil : 122 mm</p> <p>Longueur du presse pure : 720 mm</p> <p>Longueur du pied : 410 mm</p> <p>Poids / conditionn : 3,5 Kg /4,1 Kg</p> <p>Puissance : 600 W</p> <p>Vitesse : 10 500 tr/min</p> <p>Volume : 40 100 L</p>	