

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL SENIOR MX 300 MONOBLOC**

**Caractéristiques techniques**

Puissance : 350 W

Vitesse : 9 500 tr/min

Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 - 240 V / 50 - 60 Hz

Longueur totale : 600 mm

Longueur du pied : 300 mm

Diamtre de l'appareil : 97 mm

Poids / conditionn : 2,4 Kg / 2,9 Kg

Description	Caractéristiques	
Variateur de vitesse en option.  <b>PERFORMANCE</b> : Des outils spciaux adapts aux diffrentes prparations.  <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.  <b>SECURITE</b> : Mise en marche de l'appareil scurise par un bouton,  <b>ERGONOMIE</b> : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).  Capacit : 20 40 Litres  <b>UTILISATION</b> : Mixeur : Il permet de broyer et de mlanger directement dans la marmite dexcellents potages velouts, soupes, sauces,	Pied	Fixe
	Longueur du tube	300
	Vitesse	Fixe
	Type de branchement Monophasé	
	Dimensions extérieures	L 600 x 97

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>mayonnaises, pures, etc.</p> <p>ENTRETIEN :</p> <p>Rincer la partie inférieure du pied sous leau. Attention aux claboussures qui pourraient pnter par les fentes de ventilation du moteur et lendommager irrm diablement.</p> <p>Pour plus defficacit lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un rciipient contenant de leau et mettre en marche lappareil pendant quelques secondes.</p> <p>Nettoyer le bloc moteur 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>Puissance : 350 W</p> <p>Vitesse : 9 500 tr/min</p> <p>Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 - 240 V / 50 - 60 Hz</p> <p>Longueur totale : 600 mm</p> <p>Longueur du pied : 300 mm</p> <p>Diamtre de l'appareil : 97 mm</p> <p>Poids / conditionn : 2,4 Kg / 2,9 Kg</p>	