

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL DYNASHAKE 230V - COUPEAU EMULSION



Caractéristiques techniques

Puissance : 250 W

Vitesse : 3 000 13 000 tr/min

Couteau: 4 lames

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

Longueur totale : 425 mm

Longueur du pied : 190 mm

Diamtre de l'appareil : 70 mm

Poids / conditionn : 1,5 kg / 2,2 kg

Description	Caractéristiques
Variateur de vitesse intgr.	Pied detachable
POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application.	Longueur du tube 190
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, 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 425 x 70
ERGONOMIE : Confort utilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).	
Capacit : 1 8 Litres	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Idéal pour vos milk-shake, smoothies et mulsions !</p> <p>UTILISATION : 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 : Entretien facile grce aux pieds dmontables. Laver les pieds et les accessoires leau claire. Nettoyer le bloc moteur avec une ponge ou un chiffon lgrement humide. Ne pas laver au jet deau, ni au lave-vaisselle. Utiliser le support Dynamix (Rf SM030) pour le rangement de lappareil.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Puissance : 250 W</p> <p>Vitesse : 3 000 13 000 tr/min</p> <p>Couteau: 4 lames</p> <p>Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 ou 240 V / 50 - 60 Hz</p> <p>Longueur totale : 425 mm</p> <p>Longueur du pied : 190 mm</p> <p>Diamtre de l'appareil : 70 mm</p> <p>Poids / conditionn : 1,5 kg / 2,2 kg</p>	