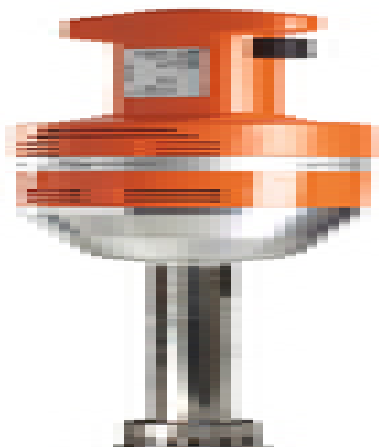


Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL JUNIOR DMX 225 BLENDER

Caractéristiques techniques

Diamtre de l'appareil : 94 mm

Longueur : 505 mm

Longueur du pied : 225 mm

Poids / conditionn : 1,1 Kg / 1,9 Kg

Puissance : 270 W

Vitesse : 3 000 12 0000 tr/min

Volume : 1 25 L

Description	Caractéristiques
Variateur de vitesse intr.	Pied detachable
Support mural ref. 089959 inclus.	Longueur du tube 225
POLYVALENCE : Des accessoires spécifiques chaque application.	Vitesse Variateur
ROBUSTESSE : Pied en acier inoxydable et lames inox avec revêtement en Titane. Ultra-résistant, optimisant sa durée dans le cadre d'un usage intensif.	Type de branchement Monophasé
HYGIENE : Pied entièrement démontable, tout en inox pour un entretien facilité.	Dimensions extérieures L 505 x 94
SECURITE : Mise en marche de l'appareil sécurisée par un bouton.	
ERGONOMIE : Confort d'utilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapté à l'utilisateur (grâce à des matériaux de haute technologie).	
Capacité : 1 10 Litres	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>UTILISATION :</p> <p>Blender / homogénéisateur : Il permet de pulvériser les ingrédients (fibres, arêtes), de mixer, lisser, homogénéiser vos crèmes glacées et sorbets ou encore émulsionner vos sauces et émulsions. Il est également adapté pour les préparations en textures modifiées, la pâte à crêpes, les velouts, potages, panades et soupes (de poissons, d'hydrates), les purées de légumes, l'eau glacée, les jus, smoothies et milk-shakes, les coulis, les crèmes (de fruits ou légumes), les compotes et marmelades de fruits, saumure (dispersion de poudre froide).</p> <p>ENTRETIEN :</p> <p>Nettoyer l'extérieur de la cloche et le tube en eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.</p> <p>Attention aux claboussures qui pourraient pénétrer par les fentes de ventilation du moteur et l'endommager irrémédiablement.</p> <p>Ne pas laver le bloc moteur au jet d'eau ni au lave-vaisselle.</p> <p>Nettoyer la poignée avec une éponge ou un chiffon humide.</p> <p>Utiliser le support mural ou le support (SM030) pour le rangement de l'appareil.</p> <p>Autres informations</p> <p>Diamètre de l'appareil : 94 mm</p> <p>Longueur : 505 mm</p> <p>Longueur du pied : 225 mm</p> <p>Poids / conditionnement : 1,1 Kg / 1,9 Kg</p> <p>Puissance : 270 W</p> <p>Vitesse : 3 000 12 000 tr/min</p> <p>Volume : 1 25 L</p>	