

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Mixer plongeant 350W



Caractéristiques techniques

Dimensions externes : Longueur 600 mm x Diamètre 97 mm

Longueur du tube 300 mm

Poids : 2,4 kg

Puissance 350 W

Vitesse 9500 tr / mn

Tension 115 ou 230 V

Description	Caractéristiques
Fabriqué en France -	Pied Fixe
Directement dans la marmite, il pulvérise en quelques minutes 20 à 40 litres de légumes cuits -	Longueur du tube 300
Idéal pour réaliser d'excellents potages veloutés, soupes de poissons, mousselines, panades, brunoises, pâtes à crêpes, sauces, bouillies, purées, brandades de morues...	Vitesse Fixe
Vitesse 9500 tours / minute -	Type de branchement Monophasé
Puissant, robuste, simple d'utilisation -	Dimensions L 600 x Diamètre : 97 extérieures
Pied fixe -	Garantie constructeur 1 an incluse
Bouton de sécurité, interrupteur -	
Double isolation -	
Ventilation haute, pour un meilleur refroidissement du moteur -	
Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite -	
Couteaux Ti-métal -	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Variateur de vitesse en option -</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions externes : Longueur 600 mm x Diamètre 97 mm Longueur du tube 300 mm Poids : 2,4 kg Puissance 350 W Vitesse 9500 tr / mn Tension 115 ou 230 V</p>	