

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Mixer plongeant 550 W

Caractéristiques techniques

Capacité de travail 200 litres

Vitesse de rotation : 0 à 16500 tours / minute

Description	Caractéristiques
Fabriqué en Italie -	Référence constructeur MVT55SI
Modèle super professionnel -	Pied detachable
Moteur puissant -	Longueur du tube Sans tube
Bloc moteur vendu seul -	Vitesse Variateur
En option tube 350 mm TV 30SI, longueur 450 mm TV 40 SI et fouet 385 mm Fouet SI -	Type de branchement Monophasé
Système de refroidissement du moteur efficace -	Garantie constructeur 1 an incluse
Structure solide et légère en ABS renforcé de fibre de verre -	
Moyeu et cloche en acier inox -	
Poignée ergonomique -	
Pare-chocs en caoutchouc pour atténuer les contacts -	
Commande à vitesse variable -	
Dispositif de sécurité de mise en marche -	
Bouton de blocage moteur allumé -	
Machine protégée IP 3 -	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Tube totalement démontable pour un nettoyage approfondi -</p> <p>Système rapide d'accrochage -</p> <p>MV55SI</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Capacité de travail 200 litres</p> <p>Vitesse de rotation : 0 à 16500 tours / minute</p>	