



LES POINTS FORTS

- ✓ Léger, rapide, efficace et robuste
- ✓ Démontable, facile à nettoyer.
- ✓ Parfait pour les petites préparations.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): inox
Longueur: 395 mm
Poids: 1000 g
Contenance / Capacité (débit): 4 L
Produit personnalisable: Non
Pays de fabrication: FRANCE
Nomenclature douanière: 84386000
EAN Unitaire: 3760071066233
Puissance: 220 W
Vitesse: 13000 tours/min
Longueur du tube: 160 mm
Sur pied(s) ?: Sans pied(s)

DONNÉES LOGISTIQUES

Nb de pièces / master: 1 pièces
Dimensions carton (master): 480 x 138 x 126 mm
Poids carton (master): 1.465 kg
Poids palette: 72.74 kg

MIXEUR PLONGEANT PRO EQUIP 160 4 L
220 W 230V MIXER PRO.EQUIP
GAMME: MIXER

Le Mixeur Plongeant Pro.equip 160 est conçu pour les professionnels de la restauration, permettant de préparer rapidement jusqu'à 4 litres de légumes cuits. Idéal pour potages, sauces, mayonnaises et purées, il offre un nettoyage facile grâce à sa conception démontable. Sa robustesse et son variateur de vitesse garantissent performance et précision.

VENDU PAR : 1 PIÈCES
Stocké

UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



Made in
France

CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



CE



Contact Ali-
mentaire