

Vous avez demandé de la puissance? Les supers mixeurs de la gamme PRO répondent présents!
 Du SMX 600 E pied fixe au dernier PRO 800 DSC, ces appareils sont destinés aux volumes très importants. Avec leurs supports spécifiques, leur maintien reste très aisé. De plus, ils bénéficient de la nouvelle technologie de refroidissement du moteur leur assurant ainsi une longévité accrue lors d'un usage intensif.

Pro 600 DSC Pied démontable

Ref : MX035

Conçu pour les pros

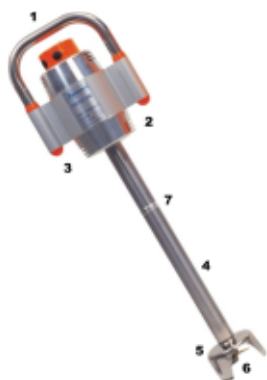
Le Pro 600 DSC, avec son pied démontable est un appareil strictement conçu pour les professionnels. Avec son support spécifique, son maniement reste très aisé. De plus, doté du système DYNA SPEED CONTROL, il pulvérise très efficacement jusqu'à 200 litres de potage.

Données techniques :

Puissance :	650W
Vitesse autorégulée :	9000tr/mn
Tension :	230V
Longueur totale :	870mm
Poids :	6kg



Avantages :



Longévité exceptionnelle grâce à son nouveau système de refroidissement.

Doté de la technologie DSC
 Le système DYNA SPEED CONTROL limite la vitesse à vide ce qui permet de prolonger efficacement la durée de vie de l'appareil

Utilisation :

Appareil puissant et maniable permettant de pulvériser en quelques minutes, 50 à 100 Litres de légumes cuits.

Excellent pour les grandes quantités, potages, soupes etc.

La vitesse constante vous permettra de réussir des mélanges fins et délicats.

Entretien :

Le Dyna Speed Control est facile d'entretien, comme le reste de notre gamme de mixeur à pied non détachable, il faut éviter, lors du nettoyage, d'asperger d'eau le compartiment moteur. Rincez simplement l'intérieur de la cloche et le pied sous l'eau. Un trempage peut aussi être effectué afin d'obtenir un meilleur résultat.