



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

Le Mixeur Plongeant Pro.cooker 160 est essentiel pour les professionnels de la restauration, capable de traiter jusqu'à 4 litres de légumes cuits rapidement. Idéal pour potages, sauces, et purées, il est entièrement démontable pour un nettoyage facile. Sa conception en acier inoxydable et ses couteaux Ti-Métal garantissent durabilité et performance. Avec un variateur de vitesse, il permet d'ajuster la texture des préparations. Un outil performant pour des plats délicieux et de qualité.

VENDU PAR : 1 PIÈCES

Stocké

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

UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



Made in
France

CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



CE



Contact Ali-
mentaire