



Le **Mixeur Master DMX 410** est conçu pour les professionnels exigeants de la restauration. Sa robustesse est assurée par un pied en acier inoxydable et des lames revêtues de titane, garantissant une durabilité exceptionnelle même en utilisation intensive. Ce mixeur performant offre une puissance de 600 W et atteint une vitesse de 10 500 tr/min, idéal pour des volumes de 20 à 100 L. L'hygiène est optimisée grâce à un pied démontable qui facilite le nettoyage, tandis que sa conception ergonomique assure une manipulation aisée et sécurisée.

## Caractéristiques Produit :

Alimentation: 220-240 V Longueur (mm): 410 Poids (kg): 4.4

Puissance (W): 600 Matière: Acier Pays de Fabrication: France

Nombre de tours/minute : 10500

## **Informations Logistiques:**

Largeur : 750 mm Profondeur : 120 mm Hauteur : 130 mm

