

Bâton mixeur - manche 20 cm - 280W



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8410000

Description brève du produit :

Ce mixeur ergonomique est doté d'un manche en acier inoxydable de 20 cm et d'une profondeur d'insertion de 15 cm. Son moteur ventilé de 280 W est doté d'une protection contre les surcharges thermiques et d'un interrupteur de contrôle de la vitesse variable. Ce stick blender est idéal pour mélanger, réduire en purée, mixer, mouliner et battre au quotidien dans une cuisine professionnelle.

Description du produit :

Dans une cuisine professionnelle, un mixeur à main de haute qualité est indispensable. Ce mixeur à main est ergonomique et tient bien dans la main. Il permet non seulement de mélanger, mais aussi de réduire en purée, de mixer, de broyer et de battre. Vous pouvez ainsi préparer rapidement et facilement les sauces pour pâtes, les purées, la crème fouettée ou les desserts les plus savoureux. Broyer de la viande, des légumes, des pommes de terre ou du riz est également très facile avec ce mixeur professionnel. Le mixeur a une profondeur de 15 cm, ce qui vous permet d'atteindre facilement le fond des casseroles profondes et de tout bien mélanger.

Avec plusieurs accessoires

Le manche fourni avec le mixeur est équipé de lames en acier tranchantes. Vous pouvez également commander un accessoire avec deux petits fouets pour fouetter la crème, par exemple. Le stick blender est en outre équipé d'un moteur ventilé avec protection thermique contre les surcharges. Grâce aux raccords résistants à l'usure, tant au niveau du bâton que du bloc moteur, le changement d'accessoire est très rapide. L'arbre en acier inoxydable est équipé d'un arbre intérieur à double palier et d'un logement pour les lames. L'interrupteur permet de régler la vitesse pour obtenir des résultats optimaux de fouettage et de mélange.

Caractéristiques

- Accouplements résistants à l'usure dans la tige et le bloc moteur pour un changement rapide des accessoires
- Moteur ventilé avec protection contre les surcharges thermiques
- Interrupteur de contrôle de la vitesse variable
- La tige en acier inoxydable est munie d'un arbre intérieur à double palier et d'un logement pour le couteau
- Construction très durable
- Conception hygiénique

Caractéristiques du produit

- Vitesse : 6 000 - 20 000 tr/min
- Capacité de traitement : 10L
- Barre de profondeur d'insertion : 15cm
- Diamètre du pied : ? 7cm
- Poids net : 2,6 kg
- Dimensions de l'appareil : L57 x P9 x H9cm
- Puissance électrique totale : 0,28 kW
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 280 Watt

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an