

Bâton mixeur - manche 16 cm - 450W



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8410300

Description brève du produit :

Ce mixeur ergonomique est doté d'un manche en acier inoxydable de 16 cm et d'une profondeur d'insertion de 13 cm. Son moteur ventilé de 450 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 :

Conçu pour la vitesse, le confort et la performance compacte, le Maxima Stick Blender - 16cm Shaft est la solution idéale pour les chefs et le personnel de cuisine qui travaillent avec de petits volumes. Grâce à sa profondeur d'insertion plus courte de 13 cm, ce mixeur à bâton est facile à manœuvrer dans les casseroles peu profondes, les tasses à mesurer et les récipients à sauce. Sa construction légère et son manche étroit en font un choix pratique pour les tâches quotidiennes telles que le mélange de vinaigrettes, la préparation de pâtes légères ou l'émulsification de sauces.

Conception ergonomique et puissante

Ce modèle est équipé d'un moteur ventilé de 450 W, suffisamment puissant pour une utilisation continue dans les cuisines exigeantes. Malgré sa taille compacte, il offre des performances fiables, avec une protection contre les surcharges thermiques intégrée pour plus de sécurité. La poignée ergonomique avec grip caoutchouté assure un excellent contrôle et un grand confort, même en cas d'utilisation prolongée. Les commandes intuitives permettent d'utiliser l'appareil d'une seule main.

Un contrôle de la vitesse pour chaque tâche

Que vous montiez des blancs en neige, mixiez des soupes ou mélangiez des marinades, la plage de vitesse réglable de 4 000 à 16 000 tr/min vous offre un contrôle total. Le bouton de vitesse permet d'augmenter ou de réduire instantanément l'intensité du mixage, en s'adaptant en temps réel aux changements de textures et de volumes. Ce niveau de précision permet d'obtenir des résultats plus homogènes, notamment lorsque vous travaillez avec des ingrédients délicats ou des préparations en couches.

Conçu pour une utilisation polyvalente en petites quantités

Le manche de 16 cm, en acier inoxydable de haute qualité, est amovible pour faciliter le nettoyage et la manipulation. Sa profondeur d'insertion effective de 13 cm est idéale pour les récipients peu profonds, réduisant ainsi le risque d'éclaboussures ou de surmélange. Grâce à son design épuré, ce mixeur s'intègre facilement dans les cuisines étroites et complète les autres outils de préparation sans encombrer l'espace de travail. Malgré son encombrement réduit, il offre les mêmes performances de haut niveau que celles que vous attendez d'un modèle professionnel de taille normale.

Obtenez des résultats de niveau professionnel avec le Maxima Stick Blender 16cm shaft - une puissance de 450W conçue pour la précision des petites préparations et la fiabilité au quotidien.

Caractéristiques

- manche en acier inoxydable de 16 cm (profondeur d'insertion de 13 cm)
- Puissant moteur ventilé de 450 W avec interrupteur de sécurité thermique

- Vitesse variable (4 000-16 000 tr/min)
- Poignée ergonomique caoutchoutée pour une utilisation confortable d'une seule main
- Arbre amovible avec logement de lame à double roulement
- Bouton de vitesse facile à utiliser pour un réglage précis de la vitesse

Caractéristiques du produit

- Poids net : 3,32 kg
- Vitesse : 4000-16000RPM
- Capacité de traitement : 10l
- Barre de profondeur d'insertion : 13cm
- Diamètre du pied : ? 8cm
- Dimensions de l'appareil : L65 x P26 x H10cm
- 230V / 50Hz / 1Phase 450 Watt

Incluant

- *Arbre amovible en acier inoxydable - 16cm*
- *Kit de démontage du couteau*

A l'exclusion de

- *Un fouet ou des arbres d'autres tailles*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an