

Mélangeur à viande - 20 L - 16 kg viande - bol basculant - manuel



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9368011

Description brève du produit :

Ce mélangeur de viande robuste et professionnel en acier inoxydable peut mélanger jusqu'à 16 kg de viande par lot. Il dispose d'un réservoir de 20 litres et d'un bol inclinable pratique pour retirer la viande traitée. Vous pouvez ajouter des herbes, des noix ou des légumes à la viande pour produire de savoureuses viandes mixées. Idéal pour les bouchers, les restaurants et les cuisines de restauration.

Description du produit :

Ce mixeur à viande inclinable vous permet de mélanger en un rien de temps de la viande ou du poisson avec des épices ou d'autres ingrédients. Cet appareil pratique peut être utilisé pour de nombreuses farces, hamburgers, saucisses ou plats de poisson. Il est également plus hygiénique car vous ne vous salissez pas les mains.

Bol inclinable et poignée tournante pratique

Il est très facile de mélanger la viande dans ce mixeur en acier inoxydable : il suffit d'ouvrir le couvercle et de remplir le réservoir avec la quantité de viande ou de poisson souhaitée. Le réservoir a une capacité de 20 litres et permet de traiter de 13 à 16 kg de viande ou de poisson. Après avoir ajouté la viande, vous pouvez ajouter des épices telles que des herbes, des noix ou des légumes. Pour bien mélanger le tout, tournez la poignée jusqu'à ce que vous obteniez la bonne texture pour votre viande ou votre garniture. Le mélangeur de viande peut tourner dans les deux sens. Le réservoir inclinable est très pratique lorsque vous voulez en retirer le contenu et offre également un grand avantage lors du nettoyage. Pour une bonne prise en main sur presque toutes les surfaces, le mixeur à viande est équipé de quatre pieds en caoutchouc.

Un appareil efficace

Le boîtier, les ailes de mélange et le couvercle sont en acier inoxydable et se nettoient très facilement. Pour vous faciliter la tâche, mettez-les au lave-vaisselle. Il est important de bien nettoyer le mixeur à viande après chaque utilisation. Vous travaillez avec des produits frais et la viande et le poisson sont sujets aux bactéries. Retirez les pièces de l'appareil pour nettoyer le réservoir. Enlevez les gros résidus alimentaires avec un chiffon sec. Utilisez ensuite un chiffon humide, de l'eau chaude et un peu de détergent doux pour nettoyer soigneusement le réservoir. Après le nettoyage, séchez bien le tout avec un chiffon doux et remettez le mixeur à viande en place.

Caractéristiques

- Poignée rotative durable et pratique
- Fonction d'inclinaison avec positions verrouillables
- Boîtier, lames et couvercle en acier inoxydable
- Rotation dans les deux sens
- Ailette de mélange et levier faciles à retirer
- Equipé de roulements à billes avec joint d'étanchéité

Caractéristiques du produit

- Poids net : 9 kg
- Dimensions : L45 x P30 x H42cm L45 x P30 x H42cm
- Capacité : 13-16kg (en fonction de la structure de la viande)
- Capacité : maximum 20L

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an