

Mélangeur à viande - 30 L - 25 kg viande - axe double - manuel



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9368000

Description brève du produit :

Ce mélangeur de viande robuste et professionnel en acier inoxydable peut mélanger jusqu'à 25 kg de viande par lot. Le réservoir a une capacité de 30 litres et le double axe permet de mélanger dans les deux sens. 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 collectives.

Description du produit :

Ce robuste mixeur à viande vous permet de mélanger en un rien de temps de la viande ou du poisson avec des épices et d'autres ingrédients. Si vous travaillez tous les jours avec des farces, des hamburgers, des saucisses ou des plats de poisson, ce mélangeur de viande sera le bienvenu dans votre cuisine professionnelle. Le mélangeur de viande peut être utilisé manuellement grâce aux poignées tournantes durables et robustes.

Le mélangeur de viande étant équipé d'un double essieu, il fonctionne encore plus efficacement et nécessite moins de force.

Leviers tournants pratiques

Il est très facile de mélanger la viande dans ce mélangeur de viande de haute qualité. Ouvrez d'abord le couvercle et mettez la quantité de viande souhaitée dans le réservoir. Veillez à ne pas ajouter plus de viande que ce qui est indiqué, sinon la viande ne sera pas répartie uniformément. Le réservoir a une capacité de 20 litres et permet de traiter 16 kg de viande ou de poisson. Après avoir ajouté la viande, vous pouvez ajouter des herbes, des noix ou des légumes, par exemple. Pour bien mélanger le tout, tournez les leviers pratiques jusqu'à ce que vous obteniez la bonne texture pour votre viande ou votre garniture. Le mélangeur de viande peut être tourné dans les deux sens.

Avec pieds en caoutchouc

Grâce au boîtier, aux ailes de mélange et au couvercle en acier inoxydable, ces pièces sont très faciles à nettoyer. Vous pouvez simplement les mettre au lave-vaisselle. Il est conseillé de nettoyer soigneusement le mixeur à viande après chaque utilisation, car vous travaillez avec des produits frais et de la viande, qui sont très sensibles aux bactéries. Retirez les pièces de l'appareil pour nettoyer le réservoir. Enlevez les gros résidus alimentaires à l'aide d'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 à l'aide d'un chiffon doux et remettez le mixeur à viande en place. Pour une bonne prise en main sur presque toutes les surfaces, le mixeur à viande est équipé de quatre pieds en caoutchouc.

Caractéristiques

- Poignée tournante durable et pratique
- L'aile de mélange et la poignée s'enlèvent facilement
- Equipé de roulements à billes avec joint d'étanchéité
- Fonctionne en douceur et mélange parfaitement
- Le mixeur peut tourner dans les deux sens
- Doté d'un double essieu

Caractéristiques du produit

- Poids net : 15 kg
- Dimensions : B45,5 x D38,5 x H35,5cm B45,5 x D38,5 x H35,5cm
- Capacité : 20-25kg (en fonction de la structure de la viande)
- Capacité : maximum 30L

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an