

Mélangeur à viande - 40 L - 35 kg viande - axe double - manuel



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9368001

Description brève du produit :

Ce puissant attendrisseur de viande manuel est le moyen idéal pour créer rapidement et facilement les farces de viande ou de poisson les plus savoureuses. Le réservoir de 40 litres peut contenir jusqu'à 35 kg de viande. Grâce à son double arbre, ce mélangeur de viande professionnel est encore plus efficace.

Description du produit :

Grâce à ce robuste mélangeur de viande, vous pouvez littéralement combiner la viande ou le poisson avec des épices et d'autres ingrédients en un rien de temps. Si vous travaillez quotidiennement avec des farces, des hamburgers, des saucisses ou des plats de poisson, ce mélangeur de viande est le bienvenu dans votre cuisine professionnelle. Le mélangeur de viande peut être utilisé manuellement, grâce aux poignées rotatives durables et robustes. Comme il est équipé d'un double axe, il fonctionne encore plus efficacement et nécessite moins de force.

Leviers pratiques

Il est très facile de mélanger de la viande dans ce mixeur de haute qualité. Ouvrez d'abord le couvercle et mettez la quantité de viande souhaitée dans le réservoir. Veillez à ne pas mettre plus de viande que la quantité indiquée, sinon la viande ne sera pas répartie uniformément. Le réservoir a une capacité de 40 litres et permet de traiter 35 kg de viande ou de poisson. Après avoir ajouté l'ingrédient principal, 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 mixeur peut être tourné dans les deux sens.

Avec pieds en caoutchouc

Grâce au boîtier, aux ailes de mixage et au couvercle en acier inoxydable, ces pièces sont très faciles à nettoyer. Pour vous faciliter la tâche, mettez-les au lave-vaisselle. Il est conseillé de nettoyer soigneusement le mixeur à viande après chaque utilisation. Vous travaillez avec des produits frais et la viande en particulier est sujette 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 à l'aide d'un chiffon doux et remettez le mixeur à viande en place. Pour une bonne adhérence sur presque toutes les surfaces, le mixeur à viande est équipé de quatre pieds en caoutchouc.

- Mélangeur de viande professionnel et robuste
- Boîtier, ailes de mélange et couvercle en acier inoxydable
- Doté d'un double axe
- Poignées tournantes durables et pratiques
- Les ailes de mélange et les poignées sont faciles à retirer
- Le mixeur peut tourner dans les deux sens
- Equipé de roulements à billes avec joint d'étanchéité
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Fonctionne en douceur et mixe parfaitement
- Idéal pour mélanger la viande et les herbes

- Facile à nettoyer

Caractéristiques du produit

- Poids net : 19 kg
- Dimensions : L52 x P39,5 x H36,5cm L52 x P39,5 x H36,5cm
- Capacité : 26 - 35kg (en fonction de la structure de la viande)
- Capacité : maximum 40L

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an