

PROEQUIP

Réf : MX050.E



Description

- Léger, rapide, efficace et robuste
- Pied entièrement démontable, facile à nettoyer, conforme aux recommandations HACCP
- Pied et cloche en acier Inox pour une hygiène parfaite
- Couteaux Ti-Métal faciles à démonter
- Variateur de vitesse
- Ergonomique
- Silencieux
- Multifonctions grâce aux divers accessoires (couteaux standard ou émulsionneur, disques batteur ou émulsionneur, pied blender, fouets détachables, pied presse purée, bol cutter, bol 1 ou 3 litres).



Accessoires



PUISSANCE	220 W
VITESSE	0 à 13 000 tr/mn
TENSION	110 - 120 ou 220 - 240 V
LONGUEUR TOTALE	395 mm
LONGUEUR TUBE + CLOCHE	160 mm
DIAMÈTRE	70 mm
POIDS NET	1 kg

Utilisation

Mixeur : Il permet de mixer et de mélanger directement dans le contenant d'excellents potages, soupes et de réaliser des sauces, mayonnaises, brunaises, pâte à crêpes, bouillies, crèmes de fruits, etc.

Pied blender : Il permet de broyer, concasser, lisser et de mélanger directement dans le contenant d'excellents potages, veloutés, sauces, crèmes de fruits, émulsions afin d'obtenir en 3 minutes seulement une texture onctueuse, lisse et parfaite.

Travail à la portion, possible à partir de 50 ml minimum.

Fouets : Pour préparer sans peine les pâtes, les crèmes et les mousselines.

Presse-purée : Idéal pour réaliser des purées ou crèmes de légumes onctueuses, etc.

Cutter : Il permet de broyer, mixer, hacher des légumes, ail, oignons, herbes, persil, fruits secs, viande, Parmesan, etc.

Capacité : 1 à 4 litres

Conseils d'entretien

Entretien facile grâce aux pieds démontables.
Laver les pieds et les accessoires à l'eau claire.
Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle.

Nettoyer le bloc moteur avec une éponge ou un chiffon légèrement humide.