

Fiche technique - MIXEUR JUNIOR MX225

Référence : M09.23700

- Léger, robuste et très maniable.
- Pied fixe : excellente durée de vie de l'appareil.
- Bouton de sécurité.
- Double isolation.
- Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite et un entretien facilité.
- Couteau Ti-métal facile à démonter.
- Variateur de vitesse en option.
- MEILLEUR RAPPORT POIDS/PUISSANCE.



Utilisation : Directement dans la marmite, il pulvérise en quelques minutes, les légumes cuits y compris le poireau, les oignons, etc...

Idéal pour réaliser d'excellents potages veloutés, soupes de poissons, panades, brunoises, mousselines, choux et épinards hachés, sauces, mayonnaises, brandades de morue, purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits, etc.

Capacité : 5 à 25 Litres

Conseils d'entretien :

Nettoyer l'extérieur de la cloche et le tube à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.

Attention aux éclaboussures qui pourraient pénétrer par les fentes de ventilation du moteur et l'endommager irrémédiablement.

Nettoyer la poignée avec une éponge ou un chiffon humide.

Ne pas laver le bloc moteur au jet d'eau ni au lave-vaisselle.

Utiliser le support mural pour le rangement de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Puissance	270 W
Vitesse	12 000 tr/mn
Tension	110 - 120 V ou 220 - 240 V
Longueur totale	505 mm
Longueur tube	225 mm
Diamètre	94 mm
Poids net	1.7kg

140 chemin de la zone d'activité • 01370 ST ETIENNE-DU-BOIS • Tél. 04.74.30.50.37

contact@fourniture-laitiere.com • www.fourniture-laitiere.com

SAS WAGNER au capital de 54 728€ • RCS Bourg B 389 300 286 • SIRET 389 300 286 00033 •
APE 4669 B • TVA Intracommunautaire : FR 15 389 300 286 • RIB 10807 00063 22121123156 42 BPBFC