

# MIXEURS MASTER

GAMME AFI • FABRICATION FRANÇAISE

## RÉFÉRENCE

DYMX004

## DÉSIGNATION

MIXEUR MASTER - GAMME AFI - 40 À 100 LITRES

## TECHNIQUE

- Micro interrupteur de sécurité avec protection caoutchouc contre l'humidité
- Micro interrupteur de fonctionnement continu : permet le fonctionnement autonome du mixeur (un support mixeur est dans ce cas conseillé)
- Forme ergonomique qui favorise la prise en main et le nettoyage
- Ventilation haute pour un meilleur refroidissement du moteur
- Indicateur lumineux de mise sous tension pour la sécurité de l'utilisateur
- Tube de plongée et cloche en acier inoxydable alimentaire favorisant l'entretien et la durée de vie de l'ensemble
- Couteau Ti-Métal facile à démonter
- 230 V Mono



## VARIATEUR DE VITESSE EN OPTION

## UTILISATION

- Directement dans la marmite, il pulvérise en quelques minutes, 40 à 100 litres de légumes cuits y compris le poireau, les oignons,...
- Idéal pour réaliser d'excellents potages veloutés, soupes de poissons, panades, brunos, mousselines, choux et épinards hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaises, brandades de morue, purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits,...
- Capacité : 40 à 100 litres

## ENTRETIEN

- Rincer la partie inférieure du pied sous l'eau
- Attention aux éclaboussures qui pourraient pénétrer par les fentes de ventilation du moteur et l'endommager irrémédiablement
- Pour plus d'efficacité lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un récipient contenant de l'eau et mettre en marche l'appareil pendant quelques secondes
- Nettoyer la poignée avec une éponge ou un chiffon humide
- Ne pas laver au jet d'eau, ni au lave-vaisselle

Réf.	Vitesse (tour/min.)	Puissance (W)	Poids (kg)	Diamètre (mm)	Longueur tube (mm)	Longueur totale (mm)	Prix (h.t) €
DYMX004	10500	600	3,5	122	410	720	