

MIXEURS TURBO

GAMME AFI • FABRICATION FRANÇAISE

RÉFÉRENCE

DYMX0002T

DÉSIGNATION

MIXEUR TURBO - GAMME AFI - 75 À 300 LITRES

TECHNIQUE

- Spécial grande capacité, travaux intensifs
- Longévité exceptionnelle grâce à son système de refroidissement
- Pied et cloche en acier
- Inox alimentaire pour une hygiène parfaite
- Pied fixe : excellente durée de vie de l'appareil
- Double isolation
- Cloche entièrement démontable pour une hygiène parfaite
- Maniement facile dans la marmite grâce au support spécifique
- 230 V Mono

UTILISATION

- Appareil puissant et maniable permettant de pulvériser en quelques minutes, 75 à 300 litres de légumes cuits
- Excellent pour les grandes quantités de potages, soupes, veloutés, panades, brunoises, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaises,...
- La vitesse constante permet de réussir des mélanges fins et délicats
- Capacité : 75 à 300 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
- Ne pas laver au jet d'eau, ni au lave-vaisselle.
- Nettoyer le bloc moteur avec une éponge ou un chiffon légèrement h



Réf.	Vitesse (tour/min.)	Puissance (W)	Poids (kg)	Diamètre (mm)	Longueur tube (mm)	Longueur totale (mm)	Prix (h.t) €
DYMX0002T	11000	850	6,1	125	530	800	