

Junior Standard Monobloc

Ref : MX020, MX020.1*

* version 115V

Maniabilité

Le mixeur Junior standard, léger et maniable, est un appareil très performant. Il pulvérise rapidement, 5 à 25 litres de potage de légumes cuits. Sa robustesse en a fait la référence sur le marché dans sa catégorie.

Données techniques :

Puissance : 200W
 Vitesse : 9000tr/min.
 Tension : 230V ou 115V

Longueur totale : 530mm
 Diamètre de l'appareil : 94mm
 Tube de plongée : 225mm
 Poids : 1,7kg

Avantages :



1. Bouton de sécurité
2. Double isolation
3. Tube de plongée en acier inox
4. Cloche en acier inox
5. Couteau Ti-métal

MEILLEUR RAPPORT POIDS/PUISSANCE

Utilisation :

Directement dans la marmite, il pulvérise en quelques minutes, les légumes cuits y compris le poireau, les oignons, etc... Il permet également de réaliser d'excellents potages veloutés, soupes de poissons, panades, brunoises, mousselines, choux et épinards hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaises, brandades de morue...

Pour les crèches et régimes spéciaux, il permet d'obtenir des purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits etc...

Dans cette version, ce mixeur est particulièrement efficace afin de bien aérer les mélanges, donnant un résultat d'une homogénéité sans pareil. De plus il réduit de beaucoup les éclaboussures lors de l'introduction au mélange.

Entretien :

Nettoyage à l'eau claire ou avec du produit vaisselle. Mais il ne faut surtout pas mouiller le bloc moteur.

