

## PMF 250 Combi

Ref : MF003

### Le combi professionnel.

Le Combi PMF 250 (mixeur + fouet), est un appareil conçu pour des usages professionnels. Il couvre sans difficulté tous les besoins pour des préparations jusqu'à 40 litres.

### Données techniques :

Puissance : 200W  
 Vitesse variable mixeur : 0-9000tr/min  
 Tension : 230 V

Bloc moteur BM 250 : 330mm, 2kg  
 Pied mixeur M 250 : 300mm, 0,6kg  
 Boite + fouet F 250 : 205mm, 0,8kg

### Avantages :



1. Bouton de sécurité
2. Variateur de vitesse
3. Tube de plongée et cloche en acier inox
4. Couteau Ti-métal facile à démonter
5. Double isolation
6. Pied démontable 1/4 de tour
7. L ensemble pied est entièrement démontable
8. Outil fouet démontable 1/4 de tour, fouets éjectables

### Utilisation :

#### Mixer :

Il permet de broyer et de mélanger directement dans la marmite d'excellents potages veloutés, soupes, sauces, mayonnaises, purées.

#### Fouet :

Pour préparer sans peine les pâtes, les crèmes, les mousselines et à chaque 50 blancs d'oeufs.

### Entretien :

#### Mixer :

Nettoyer l'extérieur de la cloche et le tube sous le robinet. Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.

#### Fouet :

Il suffit de passer les outils fouets sous le robinet sans rien démonter.

