

PMX 98 Standard Monobloc

Ref : MX007

Maniable et puissant

Le PMX 98, léger et maniable, est un appareil puissant. Il pulvérise rapidement, 32 litres de potage de légumes cuits.

Données techniques :

| | |
|--------------------------|-------------|
| Puissance : | 300W |
| Vitesse : | 9000tr/min. |
| Tension : | 230V |
| Longueur totale : | 600mm |
| Diamètre de l'appareil : | 97mm |
| Tube de plongée : | 300mm |
| Poids : | 2,3kg |



Avantages :



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

Ventilation haute, garantissant un meilleur refroidissement du moteur et évitant ainsi tous risques d'infiltration.

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 mélanges.

Entretien :

Sur cet appareil, il n'est pas possible de retirer le pied pour l'entretien. Il suffit donc de rincer la partie inférieure du pied sous l'eau. Ne pas utiliser de jets d'eau car les éclaboussures pourraient pénétrer par les fentes de ventilation du moteur, l'endommageant irrémédiablement.

Pour plus d'efficacité lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un récipient contenant de l'eau et démarrer l'appareil pendant quelques secondes. De cette manière la pression de l'eau délogera les résidus restants sous la cloche.