

Série 6, Mixeur plongeant, ErgoMaster, 1000 W, Inox MSM6M623



Accessoires intégrés

1 x shaker/gobelet, 1 x mixeur-plongeur en acier inox, 1 x passe légumes, 1 x batteur, 1 x broyeur universel

Accessoires en option

MSZV8FS1 KIT DE MISE SOUS VIDE

ErgoMaster, le mixeur plongeant qui sublime vos plats.

- **Nouveau moteur haute performance refroidi par air pour mixer longtemps sans surchauffe - garantie moteur 10 ans*.**
- **Levier de vitesse dynamique** : large commande pour un contrôle intuitif et facile à une main.
- **Engrenage céramique incassable** : la puissance du moteur est transmise aux lames sans usure. C'est une innovation mondiale
- **Système de mixage QuattroBlade Pro** : la cloche conçue avec des boosters de flux permet aux ingrédients de converger vers les lames et donc d'être mixés plus de fois, plus vite.
- **Conçu pour une réparation facile** : la durabilité commence dès la conception.

Données techniques

Dimensions appareil H x L x P : 395x60x78 mm
 Dimensions du produit emballé (HxLxP) :428x143x203 mm
 Dimensions de la palette (mm) :191.0 x 80.0 x 120.0
 Unité d'emballage: 4
 Colisage par palette:128
 Poids net: 1.7 kg
 Poids brut: 2.1 kg
 Code EAN: 4242005346776
 Puissance de raccordement: 1000 W
 Tension: 220-240 V
 Fréquence:50/60 Hz
 Longueur du cordon électrique: 140 cm
 Type de prise: Fiche Gardy/K. sans fil terre
 Accessoires inclus: . 1 x shaker/gobelet, 1 x mixeur-plongeur en acier inox, 1 x passe légumes, 1 x batteur, 1 x broyeur universel



4 242005 346776

Série 6, Mixeur plongeant, ErgoMaster, 1000 W, Inox MSM6M623

ErgoMaster, le mixeur plongeant qui sublime vos plats.

Performance

- Puissance : 1000 W
- Moteur haute performance refroidi par air garanti 10 ans*.
- Engrenage céramique incassable
- Système de mixage Quattro-Blade Pro avec booster de flux et anti éclaboussure

Confort d'utilisation

- Contrôle dynamique de la vitesse pour un réglage intuitif du bout des doigts
- Verrouillage de sécurité intégré pour une manipulation sûre et facile
- Poignée ergonomique avec revêtement antidérapant soft-touch
- Bouton d'éjection automatique des accessoires
- Nettoyage au lave vaisselle

Matériaux

- Revêtement en acier inoxydable de haute qualité
- Chassis conçu pour faciliter la réparation
- Connection en céramique, innovation mondiale
- Pied mixeur robuste en acier inoxydable
- Toutes les parties plastiques en contact avec les aliments sont garanties sans bisphénol A

Accessoires de série

- Pied mixeur en acier inoxydable avec système QuattroBlade Pro
- Mini hachoir pour mixer herbes, noix, fromage, viande et bien plus encore (volume utile 500 ml)
- Fouet mélangeur 12 brins en inox pour battre les blancs et monter la crème
- Pied presse purée pour réaliser facilement et rapidement des purées crémeuses de pommes de terre ou de fruits cuits.
- Bol mixeur gradué