

Réf: RDYS080



## UTILISATION

Directement dans la marmite, il pulvérise en quelques minutes, 20 à 40 litres de légumes cuits y compris le poireau, les oignons, etc...  
Idéal pour réaliser d'excellents potages veloutés, soupes de poissons, panades, brunoises, mousselines, choux et épinards hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaises, brandades de morue, purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits, etc.

**Capacité : 20 à 40 Litres**

## CONSEILLE D'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.  
Nettoyer le bloc moteur avec une éponge ou un chiffon humide.

Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle

## DESCRIPTION

- ✓ Robuste, puissant et maniable.
- ✓ Pied fixe : excellente durée de vie de l'appareil.
- ✓ Variateur de vitesse en option.
- ✓ Bouton de sécurité.
- ✓ Double isolation.
- ✓ Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite.
- ✓ Couteau Ti-métal facile à démonter.
- ✓ Ventilation haute, garantissant un meilleur refroidissement du moteur et évitant ainsi les risques d'infiltration.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE	350 W
VITESSE	9500 tr/mn
TENSION	110 - 120 V ou 220 - 240 V
LONGUEUR TOTALE	600 mm
LONGUEUR TUBE	300 mm
DIAMÈTRE	97 mm
POIDS NET	2,7 kg