



Mixeur plongeur Xellence Plus Riviera & Bar

Fabricant: Riviera & Bar

Modèle: PPM570

€129,99



DÉSCRIPTION

HAUTE PERFORMANCE :

- Moteur 1200 W ultra puissant et silencieux pour une efficacité et un confort garantis quels que soient les aliments traités
- Démarrage progressif du moteur pour éviter les éclaboussures
- Variateur de vitesse intuitif intégré à même le bouton de commande : adaptation naturelle de la vitesse par simple pression du doigt
- Prise en main ergonomique et équilibrée : maniement agréable de l'appareil tout au long de la préparation

ROBUSTESSE :

- Pied mixeur tout inox avec couteau 4 lames étoilées à configuration pour un mixage parfait en un minimum de temps
- Lames inox du pied mixeur renforcées Titane pour une efficacité de coupe garantie dans le temps
- Pied mayonnaises tout inox avec couteau 4 lames spécialement dessinées pour réussir toutes les sauces émulsionnées froides à tous les coups et en un temps record
- Pied presse-purée tout inox avec bloc réducteur de vitesse amovible pour faciliter le nettoyage
- Absence de jointements synthétiques (silicone...) entre les différentes pièces en contact avec les aliments.

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

Les pièces inox sont soudées entre elles pour une solidité assurée, même lors du traitement d'aliments très chauds

À CHAQUE ACCESSOIRE SES PRÉPARATIONS CULINAIRES...

- Pied mixeur inox idéal pour les potages, soupes chaudes et froides (gaspacho), bouillons, sauces chaudes (tomates...), repas nourrissons, houmous, cocktails, milkshakes...
- Pied inox spécial pour mayonnaises, parfait pour toutes les sauces émulsionnées froides (tartare, aioli, andalouse, cocktail, rouille...), sauces à base de yaourt ou fromage blanc, vinaigrettes...
- Pied inox purée, spécialement adapté pour les purées de légumes onctueuses, compotes de fruits, coulis de fruits, guacamole...
- Fouet ballon inox pour crème fouettée, blancs en neige, préparations pâtisseries prêtes à l'emploi...
- Hachoir 500 ml 500 ml gradué pour hacher en quelques secondes la viande, poisson, œufs durs, carottes, chocolat, noisettes, oignons, fines herbes, fromage, biscuits secs...
- Bol mélangeur 800 ml gradué et son socle antidérapant utilisable en couvercle, pratique pour la conservation de la préparation à même le récipient

CARACTÉRISTIQUES

Accessoires

Accessoire presse-purée	
Fouet	
Hachoir	
Nombre de bols	1

Caractéristiques physiques

Couleur	Vert, Noir, Bleu
Couleur secondaire	Turquoise - Teal

Courant

Puissance	1200 W
-----------	--------

Fonctions

Fonction de mixage	
Hacher	

Général

Type de mixeur	Mixeur plongeur
Vitesse variable	

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ