

Vous avez demandé de la puissance? Les supers mixeurs de la gamme PRO répondent présents! Du SMX 600 E pied fixe au dernier PRO 800 DSC, ces appareils sont destinés aux volumes très importants. Avec leurs supports spécifiques, leur maintien reste très aisé. De plus, ils bénéficient de la nouvelle technologie de refroidissement du moteur leur assurant ainsi une longévité accrue lors d'un usage intensif.

SMX 800E Pied démontable

Ref : MX001

Le super puissant

Le SMX 800E est un appareil exclusivement réservé à l'usage des professionnels. Avec son support spécifique, son maniement reste très aisé. Il pulvérise très efficacement jusqu'à 300 litres de potage en quelques minutes.

Données techniques :

Puissance :	800W
Vitesse autorégulée :	9000tr/mn
Tension :	230V
Longueur totale :	950mm
Poids :	6,6kg



Avantages :



Longévité exceptionnelle grâce à son nouveau système de refroidissement.

1. Bouton de sécurité
2. Carter en métal
3. Double isolation / 800 Watts
4. Tube de plongée en acier inox
5. Cloche en acier inox
6. Couteau Ti-métal facile à démonter
7. Pied démontable

Utilisation :

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des marmites ayant un grand volume. Spécialement dans les collectivités, les écoles, les hopitaux ou les grands hôtels.

Directement dans la marmite, avec ou sans support, il pulvérise très rapidement les légumes cuits y compris le poireau, les oignons, etc... Il broie aussi avec facilité le poisson cuit, têtes et arêtes comprises.

Il permet également de réaliser d'excellents potages veloutés, soupes de poissons, choux, épinards hachés, pâtes à crêpes, sauces, brandades de morue...etc, le tout en plus grandes quantités!

Entretien :

Le SMX 800E est facile d'entretien, comme le reste de notre gamme de mixeur à pied non détachable, il faut éviter, lors du nettoyage, d'asperger d'eau le compartiment moteur.

Rincez simplement l'intérieur de la cloche et le pied sous l'eau. Un trempage peut aussi être effectué afin d'obtenir un meilleur résultat.