

**Série 6, Mixeur plongeant, ErgoMaster, 1000 W, Inox
MSM6M622**



Accessoires intégrés

- 1 x lame pour pileur de glace
- 1 x shaker/gobelet
- 1 x mixeur-plongeur en acier inox
- 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.
- **Mini hachoir avec lames glace pilée et fouet** : une plus grande variété de savoureux plats "maison".

Données techniques

Dimensions appareil H x L x P :	395 x 60 x 78 mm
Dimensions du produit emballé :	428 x 143 x 203 mm
Dimensions de la palette (mm) :	191.0 x 80.0 x 120.0
Unité d'emballage :	4
Colisage par palette :	128
Poids net :	1,4 kg
Poids brut :	1,8 kg
Code EAN :	4242005346462
Puissance de raccordement :	1000 W
Tension :	220-240 V
Fréquence :	50/60 Hz
Longueur du cordon électrique :	140,0 cm
Type de prise :	Fiche Gardy/K. sans fil terre

Accessoires inclus :

1 x lame pour pileur de glace, 1 x shaker/gobelet, 1 x mixeur-plongeur en acier inox, 1 x batteur, 1 x broyeur universel



4 242005 346462

Série 6, Mixeur plongeant, ErgoMaster, 1000 W, Inox MSM6M622

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 herbes, noix, fromage, viande... (volume utile 500 ml), inclu lames spéciales glace pilée
- Fouet mélangeur 12 brins en inox pour battre les blancs et monter la crème
- Bol mixeur gradué