

Série 8, Mixeur plongeurs, ErgoMaster, 1500 W, Inox MSM8M914



From power to performance. Year after year.

- **Moteur de 1500 W avec 10 ans de garantie** : pour une haute performance et des expériences culinaires durables !
- **lames en acier inoxydable** : pour des résultats jusqu'à 6x plus fins et 3x plus rapides*. *En comparaison avec le Bosch MSM14100 avec du jus de carotte.
- **Cuisinez sans effort grâce au réglage intuitif de la vitesse** : ajustez la vitesse d'une simple pression sur le levier extra large en métal.
- **Double fouet** : mélange plus homogène et aéré des pâtes à gâteau, des crèmes fouettées
- **Bol mélangeur gradué de 600 mL. Pratique pour mesurer et préparer de petites quantités.**

Données techniques

Dimensions de l'appareil (HxLxP): 397x60x78 mm
Dimensions du produit emballé: 220x200x266 mm
Dimensions de la palette (mm): 197.4 x 80.0 x 120.5
Unité d'emballage: 2
Colisage par palette: 144
Poids net: 1.7 kg
Poids brut: 1.9 kg
Code EAN: 4242005536849
Puissance de raccordement: 1500 W
Tension: 220-240 V
Fréquence: 50/60 Hz
Longueur du cordon électrique: 180 cm
Type de prise: Prise Gardy sans mise à la terre
Accessoires inclus: 1 x mixeur-plongeur en acier inox



Série 8, Mixeur plongeurs, ErgoMaster, 1500 W, Inox MSM8M914

From power to performance. Year after year.

Résultats excellents

- 1500 Watts
- Moteur haute performance refroidi par air, avec garantie moteur de 10 ans.
- Engrenage céramique incassable

Confort / Nettoyage

- Verrouillage de sécurité intégré pour une manipulation sûre et facile
- Poignée ergonomique avec revêtement antidérapant soft-touch
- Cordon flexible à spirales
- Bouton d'éjection automatique des accessoires
- Facile à nettoyer car tous les éléments sont lavables au lave-vaisselle.

Matériau/Design

- Revêtement en inox de haute qualité
- Chassis conçu pour faciliter la réparation
- Connection en céramique, innovation mondiale
- Pied mixeur robuste en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont garanties sans Bisphénol A (BPA).

Accessoires inclus

- Le double fouet en inox permet de battre la crème, de monter les blancs d'œufs en neige ou de mélanger des pâtes légères.
- Récipient gradué