

Fouet Dynamic Master FT97



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence CF011

Description brève du produit :

Accélérez vos préparations et obtenez des résultats constants à chaque fois avec le puissant et fiable fouet FT97 Master Dynamic. Très polyvalent, ce fouet a la performance et la capacité de battre une grande variété d'aliments, qu'il s'agisse de mélanger une soupe ou une mousse, ou simplement de battre des œufs ou de fouetter de la crème.

Description du produit :

Capacité: 200L

Dimensions: 860(H) x 125(Ø)mm

Dimensions - Longueur du tube: 245mm

Matériel: Lame et axe en inox/ poignée en caoutchouc

Puissance: 600W, 2.1A

Vitesse: 300-900 tr/mn

Code du Fournisseur: FT001

Alimentation: 230V

Poids: 3,3 kg

Prise: Oui

Le puissant moteur de 600 W permet de fouetter des quantités importantes ou lourdes

Mélanges de grandes quantités comprises entre 5 et 10 litres

L'interrupteur de sécurité empêche tout fonctionnement accidentel

Fouet non détachable facile à nettoyer. Laver en immergeant les lames dans l'eau et en faisant tourner la machine pendant 3 secondes.

Vitesse variable - 300-900 tr/min. Fouettez à la vitesse souhaitée

Lames de fouet en acier inoxydable solides et durables

Bouton de fonctionnement en continu apportant du confort lors des préparations longues

Le fouet commercial Dynamic est un véritable cheval de bataille en cuisine et peut battre jusqu'à 50 blancs d'œufs à la fois grâce à son moteur de 600 W et à ses lames en acier inoxydable ultra résistantes. En tant que fouet non amovible, le moteur est directement relié au mécanisme du fouet, ce qui signifie qu'il y a plus de puissance directement dans le mélange et un point de défaillance en moins par rapport aux versions amovibles.

Le fouet est également conçu pour le confort et la sécurité de l'utilisateur. Grâce au bouton de démarrage de sécurité, le Dynamic FT97 ne fonctionne que lorsque vous le souhaitez. Et pour les préparations plus longues, la fonction de marche continue permet de laisser le fouet fonctionner jusqu'à ce que le mélange soit terminé.

caractéristiques du produit :