

## MIXEUR BAMIX GASTRO 2000



### Mixeur Bamix gastro

Modèle performant pour l'usage professionnel, équipé d'un moteur puissant.

Le mixeur Bamix Gastro, grâce à ses 3 accessoires est à la fois:

-Mixeur : coupe, hache et broie. A utiliser pour les ingrédients difficiles à réduire.

-Fouet : brasse et bat les blancs en neige, la crème, ...

Pour battre et monter sauces et soupes. A utiliser pour toutes les préparations légères.

-Mélangeur : mélange et émulsionne la mayonnaise, les sauces, ...

Convient pour toutes les préparations crémeuses.

-Cordon spirale 2,50 m.

-230 volts mono, 50-60 Hz.

### Bamix gastronomic stick blender

Powerful model, for professional use.

With its 3 accessories the device is able to :

-Mixing: Cuts, chops and grinds hard ingredients.

-Whipping: Stirs and beats creams, eggs, etc.

For beating and whipping sauces and soups.

For all types of light preparations.

-Blending: For Blending and emulsifying mayonnaise, sauces, etc.

For all types of creamy preparations.

-2.50 m spiral cable.

-230 volts single phase motor. 50-60Hz

L tube mm	L totale mm	Puissance watts	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	prise	code
185	395	200	10000	17000	1	EU	210358

Code EAN: 7610497600121