



Nouveau mixeur plongeant Triblade SYSTEMPRO

Un moteur **extrêmement résistant** et **silencieux** de **1000W** pour réaliser tous types de préparations.

Ce mixeur plongeant est doté d'un **pied métal d'un diamètre de 8 cm** et de **3 grandes lames** pour travailler encore plus vite.

Il est livré avec un **fouet ballon** en métal et un **gobelet** de 1L avec poignée, base antidérapante et couvercle.

Variateur de vitesse + Turbo. Corps en métal.

Coloris gris et orange

LES PLUS PRODUITS



UNE PUISSANCE EXCEPTIONNELLE DE 1000 W

Pour travailler rapidement et sans effort.



SYSTÈME PRO TRIBLADE

Trois lames en acier inoxydable pour 3 hauteurs de coupe et un résultat parfait en 1 clin d'œil.

Une base de 8 cm de diamètre pour travailler encore plus rapidement.



FOUET BALLON EN METAL

Idéal pour battre les œufs en neige, réaliser de la mayonnaise ou encore fouetter la crème. Sa forme est adaptée au gobelet.



GOBELET MESUREUR

Capacité de 1 L.

Pour un plus grand confort d'utilisation, il est doté d'une base antidérapante, d'une poignée, d'un bec verseur et d'un couvercle pour conserver les préparations au réfrigérateur.

PREPARATION CULINAIRE

MIXEUR PLONGEANT

triblade
SYSTEMPRO™
HDM800SI

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 1000 W
- Corps en métal
- Système déposé Triblade
- Variateur de vitesse + turbo
- Pied métal avec base de 8 cm et 3 grandes lames en inox
- Fouet ballon en métal
- Gobelet de 1L avec base antidérapante, poignée, bec verseur et couvercle
- Pieds anti-éclaboussures
- Pieds démontables, compatibles lave-vaisselle
- Coloris gris et orange

MERCHANDISING DISPONIBLE

- Packshot et photos d'ambiance



DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions produit (cm)	7,8L x 7,8 P x 40H
Poids Net (kg)	1,08
Dimensions emballage (cm)	26,7L x 21,6P x 27,2H
Poids Brut (kg)	2,03
Colisage	2
Code SAP	0W22111050
Code EAN	5011423187570