

## Set mixeur

**Xellence Plus**

Référence : PPM 570

Code EAN : 3 576160 023533



### DIFFERENCIATION

#### • Haute performance :

- **Moteur 1200 W ultra puissant et silencieux**  
→ Efficacité et confort garantis quels que soient les aliments traités
- **Démarrage progressif** du moteur pour éviter les éclaboussures
- **Variateur de vitesse intuitif intégré à même le bouton de commande**  
→ Adaptation naturelle de la vitesse par simple pression du doigt
- **Prise en main ergonomique et équilibrée**  
→ Maniement agréable de l'appareil tout au long de la préparation



#### • Robustesse :

- **Pied mixeur tout inox avec couteau 4 lames étoilées à configuration Xellence** pour un mixage parfait en un minimum de temps
- **Lames inox du pied mixeur renforcées Titane** pour une efficacité de coupe garantie dans le temps
- **Pied mayonnaises tout inox avec couteau 4 lames spécialement dessinées** pour réussir toutes les sauces émulsionnées froides à tous les coups et en un temps record
- **Pied presse-purée tout inox avec bloc réducteur de vitesse amovible** pour faciliter le nettoyage
- **Absence de jointements synthétiques** (silicone...) entre les différentes pièces en contact avec les aliments → **Les pièces inox sont soudées entre elles** pour une solidité assurée, même lors du traitement d'aliments très chauds



### AVANTAGES et CARACTERISTIQUES

#### • A chaque accessoire principal ses préparations culinaires favorites...

- Le **pied mixeur**, idéal pour les potages, soupes chaudes et froides (gaspacho), bouillons, sauces chaudes (tomates...), repas nourrissons, houmous, cocktails, milkshakes...
- Le **pied mayonnaises**, parfait pour toutes les sauces émulsionnées froides (tartare, aioli, andalouse, cocktail, rouille...), sauces à base de yaourt ou fromage blanc, vinaigrettes...
- Le **pied presse-purée**, spécialement adapté pour les purées de légumes onctueuses, compotes de fruits, coulis de fruits, guacamole...

#### • ... complétés par leurs compléments utiles et astucieux

- Le **bol mélangeur 800 ml gradué** et son **socle antidérapant utilisable en couvercle**, pratique pour la conservation de la préparation à même le récipient
- Le **hachoir 500 ml gradué** pour **hacher en quelques secondes** la viande, poisson, œufs durs, carottes, chocolat, noisettes, oignons, fines herbes, fromage, biscuits secs...  
→ Son socle antidérapant est également utilisable en couvercle
- Le **fouet ballon inox** pour la crème fouettée, blancs en neige...



### DONNEES TECHNIQUES et LOGISTIQUES

- Poids du produit (Set complet) : 2,1 kg
- Dimensions du Bloc moteur + Pied mixeur : L 65 x H 410 x P 95 mm
- Poids du produit emballé : 2,65 kg
- Dimensions de l'emballage : L 345 x H 295 x P 155 mm
- Colisage : 6 pièces
- Poids du suremballage : 16,8 kg
- Dimensions du suremballage : L 490 x H 610 x P 360 mm
- Nombre de produits par palette :
- Suremballage VAD intérieur : L 385 x H 335 x P 195 mm
- Normes : CE
- Garantie : 2 ans (pièces et main d'œuvre)