

SUPER BLENDER PRO NATURAMIX®- réf. CY-326

KitchenChef
PROFESSIONAL



- **Bouton broyage des glaçons** (prog.40s.)
- **Bouton Smoothy Blender** (prog.2min.)
- **Bouton pulse** (fonction par à-coup)
- **Variateur de vitesse** 32000 tr/min.

- Appareil idéal pour réaliser des recettes de fruits et légumes crus ou cuits à basse température afin de profiter pleinement des bienfaits d'une cuisine saine
- 4 modes d'utilisations... 3 fonctions préprogrammées ou molette de réglage progressif de la vitesse



- Son moteur surpuissant de 2000W peut tourner jusqu'à 32000 tr/min. et permet ainsi de chauffer les aliments de manière progressive et limitée sans utiliser de résistance (préservation des arômes et des vitamines) / la vitesse de rotation très élevées permet également de réaliser des smoothies très onctueux avec une texture bien lisse
- La forme carrée du bol en Tritan (sans BPA) et le fond en cuvette dirigent les aliments naturellement vers les 6 lames de coupe ce qui permet un mélange homogène et un broyage très fin... surtout pour la glace, les noix, les herbes etc...
- Bol 3 litres (2 litres utiles)
- Lames de coupe en inox
- **5000 à 32000 tr/minute**
- Pieds anti-dérapants

- Puissance: 2000W (220-240 volts)
- Poids de l'appareil seul: 5,5kg (emballé: 6kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm): H38xL18 x P18
- Dimensions du conditionnement (cm): H31,5 xL39xP24
- master carton 2 pces (cm): 33,5 x 40,5 x 49,5 / 12kg
- 56 appareils/palette H180cm – poids palette: 350kg

