

THERMO INDUCTIE



2 LITER

**evolution[®]
mix**



(N) THERMOBLENDER - buiten de eigenschappen van een traditionele blender is de Evolution Mix voorzien van inductie verwarming voor het koken en bereiden van o.a soepen en sauzen. De RVS 2 liter beker met speciale bi-metalen bodem is uitneembaar. De thermoblender is voorzien van uitneembaar messtel en -beveiligde deksel, een aparte pulse-schakelaar, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar +37°C t/m +130°C en tijd klok. De meegeleverde accessoires maken van deze thermoblender een complete keukenmachine met velerlei toepassingen in de warme en koude keuken

(E) THERMOBLENDER - in addition to the features of a conventional blender, the Evolution Mix is provided with induction heating for cooking and preparation of soups and sauces, among others. The stainless steel 2 litre beaker with special bi-metal bottom is removable. The thermo blender is equipped with removable blades and secure lid, a separate pulse switch, speed controller, temperature switch + 37°C till +130°C and timer. The included accessories make this a complete thermo blender food processor with many applications in the hot and cold kitchen

(F) THERMOBLENDER - En addition aux propriétés du blender traditionnel, le Mix Evolution est équipé d'un chauffage par induction pour la préparation entre autre de sauces ou bien de soupes. Le récipient en inox de deux litres avec un interrupteur bi-metal est démontable. Ce blender est aussi équipé de couteaux, d'un couvercle de sécurité d'un interrupteur a impulsion séparé d'un variateur de vitesse et d'un thermostat +37°C a +130°C ainsi que d'une minuterie. Les accessoires inclus font que ce thermoblender est un robot de cuisine complet avec de nombreuses applications afin de pouvoir cuisiner froid ou bien chaud.

(D) THERMOBLENDER - Neben den Funktionen eines konventionellen Mixers ist der EvolutionMix mit Induktionsheizung geeignet für das Kochen und Zubereiten von Suppen und Soßen. Die 2 Liter Becher von CNS mit speziellen Bi-Metall Boden ist abnehmbar. Der Thermomixer ist mit ein abnehmbaren messer, Sicherheitsdeckel, ein separater Impulsschalter, Drehzahlregler, Temperaturschalter + 37°C bis +130°C und Timer ausgestattet. Das mitgelieferte Zubehör machen dies Thermomixer zu einem kompletten Küchenmaschine mit vielen Anwendungen in der warmen und kalten Küche

EURO	No.	Max.	cm	V	W
325,00	*450.010	100-10000 tpm.	33(H)x45,3x22,6	230	1100

*532

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT