



Fonctionnement sur **batterie rechargeable** ; sans fil pour plus de liberté, un plan de travail désencombré et un rangement facilité.

Savourez meringues, mousses et chantilly délicates ; préparez des pâtes légères et mi-lourdes (génoises, quatre-quarts, financiers, ...) ou des crèmes onctueuses (ganache montée, crème au beurre, crème mousseline ou diplomate, ..).

Cycle défini à 3 minutes, permet un traitement optimal des préparations tout en protégeant le moteur de surcharges éventuelles.

Une charge de 5 heures permet de réaliser **8 à 10** préparations en moyenne.

Reposez le batteur sur son talon pour éviter de salir le plan de travail.

Fouet ballon inox, idéal pour la chantilly et 2 batteurs métal, parfaits pour les blancs en neige et les pâtes.

3 vitesses : 850 tr/min, 950 tr/min et 1050 tr/min + position 0.

Grâce au sélecteur de vitesses à glissière, les réglages peuvent être facilement ajustés d'une seule main pendant la préparation.

Bouton d'éjection des accessoires pour faciliter leur retrait.

Accessoires compatibles lave-vaisselle.

Protection surcharge moteur qui stoppe le moteur pour le préserver en cas de réalisation de préparations trop lourdes,

Batteries **Lithium-Ion (2 x 3,7V)** , pour une recharge **rapide** et une **tenue optimale** de la charge.

Indicateur de niveau de charge en face avant, il indique le niveau de charge de la batterie et vous alerte lorsqu'il est temps de recharger votre appareil.

Batteries haute qualité, pour une excellente tenue de la charge y compris en cas de non-utilisation prolongée.



Produit	Emballage	Master	PCB	Palettisation
L27 x H 27 x P 8,5cm 0,68kg	L19 x H 18 x P 10 cm 0,9 kg	L39,5xH19,5xP31,5 cm 5,9 kg	6	348 produits par palette 8+5 couches x 6+2 master