

Exprimez une créativité sans limite et créez de délicieuses recettes maison avec la nouvelle turbine émulsionneuse suisse. Sorbets, crèmes glacées, farces de volaille, tartares de saumon... Grâce au Mousse Chef, profitez de saveurs et de textures incomparables pour vos préparations salées ou sucrées.

LA PRÉCISION SUISSE
AU SERVICE DE LA
PERFORMANCE



DE PUISSANTES FONCTIONNALITÉS

- Travaillez aussi bien avec des aliments surgelés que frais
- Intensité réglable en fonction des préparations
- Fonction de répétition automatique (jusqu'à 9 fois)
- Possibilité de travailler par portion(s) ou par bol entier
- Préparez vos bols en pression normale ou en surpression
- Préréglages programmables pour 5 recettes
- Fonction de mémorisation pour les réglages utilisateur
- Doté d'un mode boost pour encore plus de performance

CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	L182 x P311 x H477 mm
Puissance	1 000 W
Poids	15.25 Kg
Conception	Inox et aluminium avec revêtement hygiénique



» Découvrir le
Mousse Chef

DOTATION

Accessoires inclus :



Bol inox avec
couvercle x2



Brosse de
nettoyage



Joint anti
éclaboussures



Joint bleu
de rinçage



Joint pour
brosse



Lame racloir

