

BLENDER/MIXER

Définition

Appareil destiné à mixer et émulsionner des préparations liquides ou de boissons (blender de bar).

Contraintes techniques

Prévoir un plan de travail adapté pour poser la machine.

Descriptif technique

Capacité exprimée en nombre de couverts et en litrage de cuve.



Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	• Capacité 2 à 4 litres (utile de 75%). • Couvercle avec orifice permettant l'ajout de liquide en cours de préparation • Cuve transparente en matériaux composites pour un meilleur contrôle des préparations. • Sécurité à l'ouverture du couvercle asservi à l'arrêt du moteur.		• Cuve en inox (durée de vie, robustesse, entretien)
Impact économique, rendements et performances (qualitatif, quantitatif, technique)	Moteur à vitesse variable permettant de s'adapter à tout type de préparation.		