



Outre les fonctions habituelles d'un blender, SoupeXpress permet de **cuire directement** dans son bol les aliments à mixer.

Vos soupes sont cuites et mixées en **moins de 15 minutes**, même en utilisant des légumes surgelés.

4 fonctions de cuisson préprogrammées : soupe **moulinée**, soupe **veloutée**, **réchauffer** et **bouillir**.

Fonction **Blend**, fonctionnement continu, pour préparer Milkshake et Smoothies

Fonction **Pulse**, pour les préparations exigeantes et mobilisant toute la puissance de l'appareil.

Bol en **Tritan** haute qualité de contenance 1,5 L.

Garanti 100% sans Bisphénol A ni Phtalates.

Températures : Mouliné, Velouté, Bouillir : 100°C / Réchauffe : 60°C

Jusqu'à **25000 tr/min**, assurant un traitement parfait de tous les types d'aliments.

Couteau **4** lames inox qui assure un parfait mix des aliments

Couvercle **étanche**, avec bouchon amovible pour l'ajout d'ingrédient en cours de préparation.

Grâce au **couvercle de sécurité** l'utilisation se fait en toute sérénité, l'appareil ne démarre pas si le couvercle est mal positionné ou absent.

Bec verseur avec filtre.

Bol autonettoyant.

Pieds ventouse pour une stabilité optimale.

Puissance : moteur 300 W / chauffe 800 W

Tension : 230 V ~ 50 Hz



Produit	Emballage	Master	PCB	Palettisation
21 x 21 x 42,5 cm 2,4 kg	24 x 22 x 41 cm	48 x 25 x 44,5 cm 2,9kg	6,9 kg	2 42 produits par palette 3 couches x 7 master