Blenders

Le blender de cuisine est l'appareil idéal pour mixer, émulsionner, broyer toutes sortes de préparations chaudes ou froides : purées, gaspachos, veloutés, crèmes, pistou… Il permet également de broyer rapidement les éléments durs comme les glaçons ou les carcasses de homard…
Certains sont entièrement programmables et permettent même de chauffer le produit mixé.

Que dit la législation ?

Ces appareils doivent avoir le marquage CE et répondre aux directives 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE. Et également aux normes NF EN 292, NF EN 60-529 (protection IP 55) et NF U 66-066NF EN 1672-2 (aptitude au nettoyage) EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 12852 + A1.

Où en trouver ?

- Gafic : www.gafic1965.com
- Hendi : www.hendi.eu
- Majestic Innovation : www.majestic-innovation.com
- Politec : www.politec-france.com
- Robot Coupe : www.robot-coupe.fr
- Santos : www.santos.fr