



Mixer ad immersione con mescolatore 160 mm velocità variabile 220 W - 2500 / 5000 rpm

MODELLO: MKV220+ VF160

176,00 € + IVA

 Disponibile a magazzino



Altezza mescolatore	160 mm
Potenza	0,22 KW
Peso netto	2,35 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V

Velocità	2500 - 15000 RPM
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia mixer	Mescolatore

Descrizione

Mixer ad immersione con mescolatore velocità variabile 220 W - 2500 / 5000 rpm.

Il **mixer ad immersione** è un utensile ideale per ristoranti, alberghi, pasticcerie e gelaterie. E' un macchinario a uso professionale che permette di miscelare, mescolare e tritare cibi di tipologie diverse senza alterarne le caratteristiche organolettiche.

Il mixer ha una **struttura in plastica antiurto** e un **motore ventilato** che permette un utilizzo continuativo dell'attrezzo.

Premere il pulsante **ON/OFF** e successivamente il **pulsante nero**, in questo modo si aziona la macchina. Lasciare il pulsante nero e regolare la velocità con la rotellina, posta nella parte alta della macchina. Premendo il tasto **LOCK**, lasciando il tasto ON/OFF e lasciando successivamente il tasto **LOCK** è possibile far lavorare la macchina in autonomia con la velocità impostata, ma in ogni caso regolabile. In questo caso è consigliabile acquistare anche il supporto pentola che aiuterà il mixer a stare in piedi in autonomia all'interno della pentola

Il **mescolatore** è uno strumento indispensabile nelle cucine di grandi ristoranti, hotel e strutture alberghiere in quanto permette in poco tempo di sminuzzare, tritare, amalgamare ed emulsionare qualsiasi tipologia di cibo senza intaccarne le caratteristiche qualitative e organolettiche.

Il mescolatore è correlato al mixer a immersione e **serve per la preparazione di minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese e gustose passate di pomodoro.**

DOTAZIONE DI SERIE:

- Mescolatore 160 mm

- Cavo + presa.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA