

Mixer ad immersione con mescolatore 350 mm velocità variabile 350 W - 2000/13000 rpm

MODELLO: MKV350+VF350

260,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Altezza mescolatore	350 mm
Peso netto	3.9 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V

Velocità	2000/13000 rpm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Normative	CE disponibile

Descrizione

Mixer ad immersione con mescolatore velocità variabile 350 W - 2000/13000 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 triturare cibi di tipologie diverse senza alterarne le caratteristiche organolettiche.

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

La **velocità** è **variabile** e consente di avere **dalle 2.000 alle 13.000 rotazioni al minuto.**

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, triturare, 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 minestroni, puree di verdure, salse, pastelle, maionese e gustose passate di pomodoro**.

DOTAZIONE DI SERIE:

-Mescolatore 350 mm;

- Cavo + presa.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA