



Mixer ad immersione con mescolatore 250mm, 1 velocità 13000 rpm, 0,2 KW

MODELLO: MX20**Dimensioni esterne**

L 107 x P 72 x H 499 mm

108,00 € + IVA

Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 107 mm x P 72 mm x H 499 mm
Altezza mescolatore	250 mm
Potenza	0,2 KW
Peso netto	2 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V

Velocità	13000 rpm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia mixer	Mescolatore
Normative	CE

Descrizione

Mixer ad immersione con mescolatore 250mm, 1 velocità 13000 rpm, 0,2 KW.

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 acciaio inox AISI 304**, ha una singola velocità ed è dotato del suo coltello multiuso.

La **velocità** consente di avere **13000 rotazioni al minuto**.

DOTAZIONE:

- Mescolatore 250 mm immersione max. 165mm

FOTO PURAMENTE INDICATIVA