



**Mixer ad immersione con
mescolatore 250mm, velocità
variabile 6000/13000 rpm, 0,2 KW**

MODELLO: MX20VV

Dimensioni esterne

L 107 x P 72 x H 499 mm

135,00 € + 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	6000/13000 rpm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia mixer	Mescolatore
Normative	CE

Descrizione

Mixer ad immersione con mescolatore 250mm, velocità variabile 6000/13000 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 due velocità ed è dotato del suo coltello multiuso ed accessori intercambiabili (**omogeneizzatore ed emulsionatore**).

La **velocità** è **variabile** e consente di avere varie velocità **da 6000 a 13000 rotazioni al minuto**.

DOTAZIONE

- mescolatore 250 mm immersione max. 165mm

FOTO PURAMENTE INDICATIVA