

**Mixer ad immersione con frusta 400 mm velocità variabile 350 W - 2000/13000 rpm****MODELLO: MKV350+FF250****300,00 € + IVA**

Disponibile a magazzino



Altezza frusta	400mm
Potenza	350 W
Peso netto	3.6 Kg

Voltaggio	Monofase - 230 V
Velocità	2000/13000 rpm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

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 tritare 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

Le fruste per mixer sono un ottimo alleato nella preparazione di molti cibi.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Frusta 250 mm:

- Cavo + presa.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

