



Mixer ad immersione con frusta 400 mm velocità variabile 500 W - 2000/14000 rpm

MODELLO: MKV500+ FF250

354,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Diametro foro	ø 50 mm
Altezza frusta	400 mm
Altezza corpo motore	380 mm
Potenza	0,5 KW
Peso netto	3,8 Kg

Voltaggio	Monofase - 230 V
Velocità	2000/14000 rpm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	cavo+presa; frusta
Tipologia accessorio	Frusta

Descrizione

Mixer ad immersione con mescolatore velocità variabile 500 W - 2000/14000 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 14.000 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