

**Mixer ad immersione con frusta 350mm, velocità variabile
250/1500 rpm, 0,40 KW**

Prezzo: 200,00 € + IVA



Riferimento: MX42F

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Mixer a immersione professionali

Descrizione breve

Descrizione

Mixer ad immersione con frusta 350mm, velocità variabile 250/1500 rpm, 0,40 KW.

Il mixer ha un impugnatura ergonomica, accessori in acciaio inox AISI 304.

Macchina mixer dotata di:

FRUSTA IN INOX 350 mm per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflè.

Il mixer è dotato di un blocco motore con variatore di velocità 250-1500 rpm.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Potenza	0,4 KW
Peso netto	4,5 Kg
Alimentazione	230 V/1 N/50-60 Hz
Velocità	250/1500 rpm
Capacità vasca	60 LT
Velocità frusta	250/1500 rpm
Altezza frusta	350 mm
Peso frusta	1 kg
Tipologia mixer	Frusta
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
