



Mixer ad immersione semi-professionale completo di frusta e mescolatore, 5 velocità max17000 rpm, 0,7 KW

MODELLO: 130206

Dimensioni esterne

L 330 x P 245 x H 410 mm

139,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 330 mm x P 245 mm x H 410 mm
Altezza mescolatore	207 mm
Potenza	0,7 KW
Peso netto	1 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V

Velocità	ma x 17000 rpm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Frusta; 1 contenitore 800ml; 1 contenitore con lame 500 ml; 1 contenitore con lame 1250 ml; 1 coperchio; 2 sottobicchieri antiscivolo; Cavo + presa
Tipologia mixer	Frusta e Mescolatore

Descrizione

Mixer ad immersione semi-professionale completo di frusta e mescolatore, 5 velocità max17000 rpm, 0,7 KW.

Il **mixer ad immersione** è un utensile ideale per ristoranti, alberghi, pasticcerie e gelaterie. E' un macchinario che permette di miscelare, mescolare e tritare cibi di tipologie diverse senza alterarne le caratteristiche organolettiche.

Il mixer ha una **struttura in acciaio inox dal design ergonomico, che comprende un'asta con lame da 207 mm.**

La **velocità** è regolabile in 5 step e consente di avere max **17.000 rotazioni al minuto.**

Premere il pulsante **ON/OFF** e regolare la velocità, in questo modo si aziona la macchina. Lasciare il pulsante nero e regolare la velocità con la rotellina, posta nella parte alta della macchina.

Il mixer in questione ha varie possibilità di utilizzo come: Mescola, passa e trita

DOTAZIONE DI SERIE:

- Frusta:

- 1 contenitore 800ml:

- 1 contenitore con lame 500 ml:

- 1 contenitore con lame 1250 ml:

- 1 coperchio:

- 2 sottobicchieri antiscivolo:

- Cavo + presa.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA