



Mixer ad immersione con mescolatore da 400mm e frusta da 350mm, velocità variabile 2500/11000 rpm, 0,4 KW

MODELLO: MX40

302,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Altezza mescolatore	400 mm
Altezza frusta	350 mm
Potenza	0,4 KW
Peso netto	4,5 Kg
Alimentazione	230 V/1 N/50-60 Hz
Velocità	2500/11000 rpm

Capacità vasca	60 LT
Peso frusta	1 kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Velocità frusta	250/1500 rpm
Tipologia mixer	Frusta e Mescolatore
Normative	CE

Descrizione

Mixer ad immersione con mescolatore da 400mm e frusta da 350mm, velocità variabile 2500/11000 rpm, 0,4 KW.

Macchina mixer dotata di:

MESCOLATORE IN INOX per minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro.

FRUSTA IN INOX per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé.

Il modello MX40 è dotato di mescolatore di serie da 400 mm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 290 mm e di una frusta di 350 mm con un livello max di

immersione fino a 200 mm e un blocco motore con variatore di velocità.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA