



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

MODELLO: FX40

302,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Altezza mescolatore	400 mm
Altezza frusta	350 mm
Dimensioni con mescolatore	L 170 mm x P 120 mm x H 740 mm
Dimensioni con frusta	L 170 mm x P 120 mm x H 660 mm
Potenza	0,4 KW
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 FX40 è dotato di: mescolatore di serie da 400 mm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 290 mm, di una frusta di 350 mm di lunghezza per un livello

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA