

Pedido del cliente

Triturador de inmersión de 250 W con mezclador de 200 mm

Precio: 241,00 € + IVA



Referencia: FM250VF200

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Batidora de inmersión profesional

Pedido del cliente

Descripción

Triturador de inmersión de 250 W con mezclador de 200 mm.

La trituradora es ideal para pastelerías, heladerías, restaurantes y hoteles.

La **estructura** es de **plástico** con un diseño innovador.

El **motor está ventilado** con protección térmica y variador de velocidad; gracias al sistema electrónico es posible estabilizar la velocidad y la potencia SRS.

Está equipada con **juntas de conexión de polímero** de alta resistencia, **mezclador** de acero inoxidable, acoplamiento de bayoneta, **cuchillas de acero forjado** y campana de acero inoxidable.

El **mezclador** tiene **dos cuchillas**.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Potencia	0,25 KW
Peso neto	1,4 kg
Alimentación eléctrica	230 V/50-60 Hz
Velocidad	15.000 rpm
Medidas de la batidora	75 mm
Longitud del mezclador	200 mm
Longitud del mezclador	285 mm
Altura del cuerpo de la máquina + mezclador	485 mm
Tipología mixer	Mescolatore
Disponibilidad	En Stock