

Pedido del cliente

Triturador de inmersión de 350 W con homogeneizador de 300 mm 2/20 LT

Precio: 517,00 € + IVA



Referencia: FM350VVF0300

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Batidora de inmersión profesional

Descripción

Triturador de inmersión de 350 W con homogeneizador de 300 mm con capacidad de 2/20 litros.

La máquina para uso profesional tiene una estructura de acero inoxidable y un motor ventilado.

Dispone de protección térmica del motor y de un mango ergonómico para mayor comodidad del usuario.

El display es de cristal líquido y tiene una velocidad.

El triturador está equipado con un sistema electrónico de estabilización de la velocidad y la potencia (SRS) para obtener compuestos extremadamente homogéneos, juntas de conexión de polímero de alta resistencia y acoplamiento del triturador de tornillo.

El triturador se completa con un homogeneizador de 300 mm de longitud, adecuado para una capacidad de 2/20 litros.

CARACTERÍSTICAS DEL CUERPO DEL MOTOR:

ALTURA: 360 mm

CIRCONFERENCIA: 130 mm

PESO NETO: 2,60 kg

CARACTERÍSTICAS DEL HOMOGENEIZADOR:

ALTURA: 330 mm

PESO NETO: 1,20 Kg.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Potencia	0,35 KW
Peso neto	2,60 kg (peso del solo cuerpo del motor)
Alimentación eléctrica	230 V/50-60 Hz
Velocidad	2000/9000 máx. 15000 rpm
Tipología mixer	Omogeneizzatore
Disponibilidad	En Stock

Pedido del cliente

Generado el 13/06/2026
