

## Pedido del cliente

### Mixer de inmersión con mezclador 2 velocidades 200 W - 6000/13000 rpm

Precio: 129,00 € + IVA

---



---

Referencia: MX20V2

Categoría: Batidora de inmersión profesional

## Pedido del cliente

### Descripción

#### Mixer de inmersión con mezclador 2 velocidades 200W -6000/1300 rpm.

El **mixer de inmersión** es una herramienta ideal para restaurantes, hoteles, pastelerías y heladerías. Es una máquina de uso profesional que permite mezclar, batir y picar diferentes tipos de alimentos sin alterar las características organolépticas.

El mixer tiene una **estructura de acero inoxidable AISI 304**, dos velocidades y está equipado con su cuchilla multiusos y accesorios intercambiables (**homogeneizador y emulsionador**)

Doble **velocidad** , con **2 velocidades** de **6000** a **13000** rotaciones por minuto.

#### EQUIPAMIENTO:

- Mezclador 250 mm inmersión máx. 165mm

#### FOTO PURAMENTE INDICATIVA

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 107 mm x P 72 mm x H 499 mm
<b>Potencia</b>	0,2 KW
<b>Peso neto</b>	2 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Velocidad</b>	6000/13000 rpm
<b>Longitud del mezclador</b>	250 mm
<b>Tipología mixer</b>	Mescolatore