

Pedido del cliente

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

Precio: 133,00 € + 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
Dimensiones externas	L 107 mm x P 72 mm x H 499 mm
Potencia	0,2 KW
Peso neto	2 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Velocidad	6000/13000 rpm
Longitud del mezclador	250 mm
Tipología mixer	Mescolatore
Disponibilidad	En Stock