Llámenos para obtener más información.
Tel. +34 93 73 75 593
WA: +34 638516800
www.gastrodomus.es
Datos: 01/06/2026

Pedido del cliente

Triturador de inmersión con batidor velocidad variable 500 W - 2000/14000 rpm

Precio: 396,00 € + IVA

Referencia: MKV500+ FF250

Categoría: Batidora de inmersión profesional

Llámenos para obtener más información.
Tel. +34 93 73 75 593
WA: +34 638516800
www.gastrodomus.es
Datos: 01/06/2026

Pedido del cliente

Descripción

Triturador de inmersión con batidor velocidad variable 500 W - 2000 / 14000 rpm.

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

El triturador tiene una **estructura de plástico resistente a los impactos** y un **motor ventilado** que permite el uso continuo del utensilio.

La **velocidad** es **variable** y permite **entre 2.000 y 14.000 rotaciones por minuto.**

Pulse el botón **ON/OFF** y luego el **botón negro**, esto pone en marcha la máquina. Suelte el botón negro y ajuste la velocidad con la pequeña rueda situada en la parte superior de la máquina. Presionando el botón LOCK, dejando el botón ON/OFF y luego dejando el botón **LOCK**, es posible hacer que la máquina trabaje independientemente con la velocidad establecida, pero en cualquier caso ajustable. En este caso también es aconsejable adquirir el soporte de la olla que ayudará al mezclador a mantenerse en pie de forma independiente dentro de la olla.

Los batidores son un excelente aliado en la preparación de muchos alimentos.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Batidor 250 mm

- Cable + enchufe.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Potencia	0,5 KW
Peso neto	3.8 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	cable+enchufe; batidor
Velocidad	2000/14000 rpm
Diámetro del agujero	ø 50 mm
Longitud del batidor	400 mm
Tipo de accesorio	Batidor
Altura del cuerpo motor	380 mm
Disponibilidad	En Stock