

Pedido del cliente

Mixer de inmersión con variador, mezclador inox 400W- 2500/1100 rpm

Precio: 230,00 € + IVA



Referencia: MX42

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Batidora de inmersión profesional

Descripción

Mixer de inmersión con variador, mezclador inoxidable 400W- 2500/1100 rpm.

Máquina trituradora equipada con:

MEZCLADOR DE ACERO INOXIDABLE para sopas, purés de verduras, salsas, rebozados, mayonesa, puré de tomate.

BATIDOR DE ACERO INOXIDABLE para nata montada, cremas, tortillas, suflés.

El modelo MX40 está equipado de serie con un mezclador de 400 mm de longitud para un nivel de inmersión máximo de hasta 290 mm y un bloque motor con variador de velocidad.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Potencia	0,4 KW
Peso neto	4,5 Kg
Alimentación eléctrica	230 V/1 N/50-60 Hz
Velocidad	2500÷11000 rpm
Capacidad de la cuba	60 LT
Longitud del mezclador	400 mm
Tipología mixer	Mescolatore
Disponibilidad	En Stock