

Pedido del cliente

Mixer de inmersión semiprofesional con batidor y mezclador ,5 velocidades 700 W - 17000 RPM

Precio: 156,00 € + IVA



Referencia: 130206

Categoría: Batidora de inmersión profesional

Pedido del cliente

Descripción

Mixer de inmersión semiprofesional con 5 velocidades 700 W - 17000 RPM.

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

El **mixer tiene una estructura de acero inoxidable con diseño ergonómico, que incluye un eje con cuchillas de 207 mm.**

La **velocidad** se regula en 5 pasos y permite un máximo de **17.000 rotaciones por minuto.**

Pulse el pulsador **ON/OFF** y ajuste la velocidad, esto pone en marcha la máquina. Suelte el pulsador negro y ajuste la velocidad con la ruedecilla situada en la parte superior de la máquina.

La batidora en cuestión tiene varias posibilidades de uso como: Mezclar, pasapurés y picar

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Batidor:

- 1 recipiente de 800 ml:

- 1 recipiente con cuchillas 500 ml:

- 1 recipiente con cuchillas 1250 ml:

- 1 tapa:

- 2 posavasos antideslizantes:

- Cable + enchufe.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 330 mm x P 245 mm x H 410 mm
Potencia	0,7 KW
Peso neto	1 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	Batidor; 1 recipiente de 800ml; 1 recipiente con cuchillas 500 ml; 1

Pedido del cliente

	recipiente con cuchillas 1250 ml; 1 tapa; 2 posavasos antideslizantes; Cable + enchufe
Velocidad	máx 17000 rpm
Longitud del mezclador	207 mm
Tipología mixer	Frusta e Mescolatore
Disponibilidad	En Stock

Generado el 09/06/2026