



Bloque motor para batidora de inmersión, 1 velocidad 11000 rpm y empuñadura ergonómica - 0,4 kW

MODELO: FXM40S

Dim. externas

L 170 x P 120 x H 460 mm

105,00 € + IVA



En stock



Dim. externas	L 170 mm x P 120 mm x H 460 mm
Potencia	0,4 KW
Peso neto	2 kg
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz

Velocidad	11000 rpm
Disponibilidad	En Stock
Cable	Cable + enchufe
Normative	CE

Descripción

Bloque motor para batidora de inmersión, 1 velocidad 11000 rpm y empuñadura ergonómica - 0,4 kW

El bloque motor para batidora de inmersión profesional está diseñado para garantizar potencia, precisión y versatilidad en cocinas profesionales. Ideal para restaurantes, gastronomías y laboratorios alimentarios, ofrece un alto rendimiento para elaboraciones rápidas y homogéneas. Es adecuado para preparar sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesa, salsa de tomate, pesto, etc.

Equipado con un motor de 0,4 kW, este bloque motor asegura una alta eficiencia incluso durante usos prolongados. La velocidad única de 11000 rpm permite adaptar el procesamiento a diferentes preparaciones: desde salsas delicadas hasta cremas más densas.

El bloque motor es ligero y manejable, con una empuñadura horizontal ergonómica, adecuado para un uso intensivo en cocina.

Atención: este artículo no es universal; en caso de compra para máquinas no suministradas por nosotros, no podemos garantizar una correcta instalación y, por lo tanto, no se aceptarán devoluciones ni solicitudes de reembolso.

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: por lo tanto, el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en la foto.