

Pedido del cliente

Mixer de inmersión con variador, mezclador y batidor de acero inoxidable 400W- 2500/1100 rpm

Precio: 326,00 € + IVA



Referencia: MX40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Batidora de inmersión profesional

Descripción

Mixer de inmersión con variador, mezclador y batidor de acero 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 batidor de 350 mm con un nivel de inmersión máximo de hasta 200 mm y un bloque motor con velocidad variable.

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
Velocidad del batidor	250÷1500 rpm
Longitud del batidor	350 mm
Peso del batidor	1 kg
Tipología mixer	Frusta e Mescolatore