

## MIXER IMMERSIONE MX40

SKU: MX40



### DATI TECNICI

|   |   |
|---|---|
| <b>Potenza Kw</b>   | <u>0,4 kW (0,5 HP)</u>  |
| <b>Alimentazione</b>                                      | <u>230V/1N/50-60Hz</u>  |
| <b>Velocità, peso e lunghezza del mescolatore</b>         | <u>2500÷11000 rpm -1,4 Kg - 400 mm</u>                                      |
| <b>Velocità, peso e lunghezza della frusta</b>            | <u>250÷1500 rpm -1 Kg - 350 mm</u>  |
| <b>Livello massimo di immersione del mescolatore (mm)</b> | <u>290</u>  |
| <b>Livello massimo di immersione della frusta (mm)</b>    | <u>200</u>  |
| <b>Dimensioni della vasca</b>                             | <u>60 L</u>   |
| <b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>                 | <u>155 x 120 x 710/790(h) mm (con frusta/mescolatore - with whip/mixer)</u> |
| <b>Peso netto (kg)</b>                                    | <u>4.5</u>  |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>                                    | <u>6</u>  |
| <b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>                  | <u>490 x 390 x 170(h) mm</u>  |
| <b>Volume imballo (m3)</b>                                | <u>0.032</u>  |

Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente

in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Frusta realizzata in acciaio

inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc. Il modello MX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm; di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm, e di n blocco

motore con variatore di velocità. Possibilità di acquisto del solo blocco motore.

