



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FM-MX20VV	Professioneller Tauchmischer mit 250 mm langem Rührwerkzeug, variabler Geschwindigkeit von 6.000 bis 13.000 U/min, V.230/1, Kw 0,20, Gewicht 1,16 kg, Abm. 107 x 72 x 499 mm	€ 123,35 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

MINI-IMMERSIONSMISCHER MIT VARIABLER GESCHWINDIGKEIT :

- **Mixer aus Edelstahl AISI 304** , geeignet für die Zubereitung von Minestrone-Suppen, Gemüsepürees, Saucen, Teigen, Mayonnaise, Tomatenpüree, Pesto usw.;
- **Motorgehäuse aus grünem ABS** , ergonomisch und leicht;
- Vertikaler Griff;
- 250 mm langes **Rührwerkzeug aus Edelstahl** ;
- **variable Geschwindigkeit:** von 6.000 bis 13.000 U/min;
- **ausgestattet mit Mehrzweckmesser und austauschbarem Zubehör (Refiner und Emulgator) ;**
- Empfohlen für die Verarbeitung von maximal 15 Litern auf einmal;
- Mischergewicht 0,2 kg.
- .
- **CE-Kennzeichnung**

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,20
Nettogewicht (Kg)	1,16
Bruttogewicht (Kg)	2
Breite (mm)	107
Tiefe (mm)	72

