

MIXER IMMERSIONE MX20

SKU: MX20

DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>0,2 kW (0,5 HP)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Velocità (rpm)	<u>MX20-14000 rpm – MX20V2 – 7000/14000 rpm – MX20VV 2.000÷14.000 rpm</u>
Velocità, peso e lunghezza del mescolatore	<u>0,2 Kg – 250(h) mm</u>
Dimensioni della vasca	<u>15 L</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>107 x 72 x 499(h) mm – con mescolatore</u>
Peso netto (kg)	<u>1,08</u>
Peso lordo (Kg)	<u>2</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>370 x 270 x 120(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.011</u>



Mescolatore realizzato in acciaio inox AISI 304, adatto a realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Il modello MX20 a singola velocità è dotato del solo coltello multiuso; il modello MX20V2 a 2 velocità è dotato di coltello multiuso ed accessori intercambiabili (omogeneizzatore ed emulsionatore); il modello MX20VV a velocità variabile è dotato di coltello multiuso ed accessori intercambiabili (omogeneizzatore ed emulsionatore).

