
Mikser ręczny zanurzeniowy - Premium | 330 mm | FM450VV300 Resto Quality FM450VV300



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: FM450VV300

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**2 681,89 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Idealne do przygotowywania sosów, zup, kremów, ciast, itp
 - Wysokiej jakości korpus wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
 - Proste w obsłudze
 - Wysokiej jakości silnik z osłoną ze stali nierdzewnej Włoskiej produkcji
 - 9 - stopniowa regulacja prędkości
 - Zabezpieczenie przed przeciążeniem termicznym
 - Gwint wykonany z wysokiej klasy polimeru
 - Ostrza wykonane z wytrzymałej stali kutej
 - Odłączane ramię wykonane ze stali nierdzewnej
 - Samoregulująca stabilizacja mocy i prędkości urządzenia (system SRS) gwarancją jednolitych konsystencji
 - Elektroniczny wyświetlacz
 - Ergonomiczny uchwyt dla wygodnego użytkowania
 - Połączenia śrubowe
 - Spełnia wszystkie normy CE
 - Dostępne 4 rodzaje mocy silnika
-

-
- Dostępne 4 długości ramion: 300-400-500 i 600 mm

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne silnika [mm]: 130x380
- Długość ramienia [mm]: 330
- Prędkość [obr./min.]: 2000 - 11000 TURBO 17000
- Pojemność naczynia [l]: 30-80
- Moc [kW]: 0,45
- Napięcie zasilania: 230 V
- Waga (kg): 4,4

Dlaczego warto wybrać mikser zanurzeniowy z serii Premium Resto Quality ?

- Idealnie się sprawdzają w restauracjach, profesjonalnych kuchniach
- Wyposażone są w system SRS zapewniający wysokiej jakości jednorodne mieszanki
- Wykonane są z wysokiej jakości komponentów
- Posiadają innowacyjny system montowania ramienia miksującego
- Miksery włoskiej produkcji
- Możliwość dokupienia homogenizatora, który idealnie sprawdzi się przy miksowaniu mieszanki do lodów
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Napięcie zasilania: 230 V

Waga (kg): 4.4

Moc elektryczna (W): 450

Prędkość (obr/min): 2000–11000

Długość ramienia (mm): 330

Pojemność naczynia (L): 30-80

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

