

Mikser ręczny zanurzeniowy - Premium I 630 mm I FM650VV600 Resto Quality FM650VV600



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: FM650VV600

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**3 381,52 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 wytrzymałej stali kutej
- Odłączane ramię wykonane ze stali nierdzewnej
- Samoregułująca 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]: 130x400
- Długość ramienia [mm]: 630
- Prędkość [obr./min.]: 2000 - 9000 TURBO 13000
- Pojemność naczynia [l]: 250 - 330
- Moc [kW]: 0,65
- Napięcie zasilania: 230 V
- Waga (kg): 5,5

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): 5.5

Moc elektryczna (W): 650

Prędkość (obr/min): 2000-9000

Długość ramienia (mm): 630

Pojemność naczynia (L): 250-330

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



