

## EINTAUCH MIXSTAB MX20

SKU: MX20



### ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

|                                             |                                                                 |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Kw Leistung</b>                          | <u>0,2 kW (0,26 HP)</u>                                         |
| <b>Stromversorgung</b>                      | <u>230V/1N/50-60Hz</u>                                          |
| <b>Drehzahl (U/min)</b>                     | <u>13.000 rpm, 6.000/13.000 rpm 2nd speed, 6.000÷13.000 rpm</u> |
| <b>Geschwindigkeit, Mixstab</b>             | <u>0,2 Kg – 250(h) mm</u>                                       |
| <b>Behälterabmessungen</b>                  | <u>15 L</u>                                                     |
| <b>Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)</b> | <u>107 x 72 x 499(h) mm with mixer</u>                          |
| <b>Nettogewicht (kg)</b>                    | <u>1.16</u>                                                     |
| <b>Bruttogewicht (Kg)</b>                   | <u>2</u>                                                        |
| <b>Verpackungsgröße (B x T x H -mm)</b>     | <u>370 x 270 x 120(h) mm</u>                                    |
| <b>Verpackungsvolumen (m3)</b>              | <u>0.011</u>                                                    |

Mixstab aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc. Das Modell MX20 mit einfacher Geschwindigkeit ist nur mit einem Mehrzweckmesser ausgestattet; das Modell MX20V2 mit 2 Geschwindigkeiten ist mit einem Mehrzweckmesser und austauschbarem Zubehör (Krümmer und Emulgator) ausgestattet; das Modell MX20VV mit variabler Geschwindigkeit ist mit einem Mehrzweckmesser und austauschbarem Zubehör (Krümmer und Emulgator) ausgestattet.



