

EINTAUCH MIXSTAB FX40

SKU: FX40



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>0,4 kW (0,5 HP)</u>
Stromversorgung	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Geschwindigkeit, Mixstab	<u>2500÷11000 rpm -1,4 Kg – 400 mm</u>
Geschwindigkeit, Schneebesen	<u>250÷1500 rpm -1 Kg – 350 mm</u>
Eintauchtiefe Mixstab (mm)	<u>290</u>
Eintauchtiefe Schneebesen (mm)	<u>200</u>
Behälterabmessungen	<u>60 L</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>170 x 120 x 660/740(h) mm (con frusta/mescolatore – with whip/mixer)</u>
Nettogewicht (kg)	<u>4.5</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>6</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>490 x 390 x 170(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0.032</u>

Maschine mit ergonomischem Griff für einen guten und mühelosen Haltekomfort mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, usw... Schneebesen aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, usw... Das Modell FX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm Lang für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einer maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler



