

TRITURADOR A INMERSIÓN MX20

SKU: MX20



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>0,2 kW (0,26 HP)</u>
Alimentación	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Velocidad (rpm)	<u>13.000 rpm, 6.000/13.000 rpm 2nd speed, 6.000÷13.000 rpm</u>
Velocidad brazo mezclador	<u>0,2 Kg – 250(h) mm</u>
Dimensiones de la cuba	<u>15 L</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>107 x 72 x 499(h) mm (con mescolatore / with mixer)</u>
Peso neto (kg)	<u>1.16</u>
Peso bruto (Kg)	<u>2</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>370 x 270 x 120(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.011</u>

Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc. El modelo MX20 de una velocidad está equipado únicamente con una cuchilla polivalente; el modelo MX20V2 de 2 velocidades está equipado con una cuchilla polivalente y accesorios intercambiables (refinador y emulsionador); el modelo MX20VV de velocidad variable está equipado con una cuchilla polivalente y accesorios intercambiables (refinador y emulsionador).



