

MÉLANGEUR À IMMERSION FX40

SKU: FX40



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>0,4 kW (0,5 HP)</u>
Tension	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Vitesse, mélangeur	<u>2500÷11000 rpm -1,4 Kg - 400 mm</u>
Vitesse, fouet	<u>250÷1500 rpm -1 Kg - 350 mm</u>
Niveau du mélangeur (mm)	<u>290</u>
Niveau du fouet (mm)	<u>200</u>
Dimensions de la cuve	<u>60 L</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>170 x 120 x 660/740(h) mm (con frusta/mescolatore - with whip/mixer)</u>
Poids net (kg)	<u>4.5</u>
Poids brut (Kg)	<u>6</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>490 x 390 x 170(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.032</u>

Machine avec poignée ergonomique pour une bonne et aisée tenue en main équipée d'un mélangeur et d'un fouet avec régulateur de vitesse pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc... Fouet en acier inox AISI 304, idéal pour la préparation de crème fouettée, crèmes, omelettes, soufflés, etc... Le modèle FX40 est équipé d'un mélangeur standard de 40 cm de longueur pour une immersion maximale de 29 cm et d'un fouet de 35 cm avec une immersion maximale de 20 cm et d'un groupe moteur avec régulateur de vitesse.

