



▶ Mixstab

- ✓ Drehzahl: 15.000 U / Min.
- ✓ Länge: 250 mm
- ✓ Verarbeitung max.: ca. 20 Liter



▶ Ergonomischer Griff



Leistungsstarker, robuster und handlicher Stabmixer zum Pürieren, Emulgieren und Mixen warmer und kalter Speisen. Ideal auch für Bäckereien und Konditoreien zur Bearbeitung von Schokolade, Soßen und Cremes.

- Anschlusswert: 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Steuerung: Elektronisch
Knopf
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Farbe: Orange
- Länge Kabel: 1,8 m
- Mixstab abnehmbar: Ja
- Geschwindigkeitsregelung: Stufenlos
- Inklusive: -
- Ausgelegt für: Emulgieren
Mischen
Pürieren
- Eigenschaften: Ergonomischer Griff
- Für dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet: Ja
- Wichtiger Hinweis: -
- Drehzahl Mixer max.: 15000 U / Min.
- Verarbeitung max.: Ca. 20 Liter
- Material Mixstab: Edelstahl
- Länge Mixstab: 235 mm
- Material: Edelstahl
Kunststoff
- Maße: B 75 x T 75 x H 520 mm
- Gewicht: 1,35 kg