Mixeur plongeur Kitchen Line 160 – à vitesse règlable

code: 222140

Pour un usage professionnel dans les glaciers ,les restaurants, les cuisines d'hôtels pour préparer des crèmes glacées, soupes de légumes, purées, sauces, farces, mayonnaise etc.
Moteur ventilé.
Boîtier avec manche ergonomique en plastique résistant.

Manche et lame en acier inoxydable : longueur 160 mm, Ø 25 mm.
Vitesse: environ 4,000 - 20,000 RPM.
Poids net avec la manche: env.
1,6 kg





CARACTÉRISTIQUES

Type de bras	Blending	Type d'emballage	Boîte
Couleur	Noir	Quantité d'emballage marketing	1
Panneau de commandes	Analogique	Unité capacité de production	l
Diamètre (mm)	75	Valeur capacité de production	8
Mode de fonctionnement (manuel ou électrique)	Moteur électrique	Programmable	Non
Puissance (fournie) (W)	270	TR/MIN	20000
Niveau de bruit (dB)	85	Longueur manche (mm)	160
Ne convient pas à	Utilisation en continue		
Largeur (mm)	140		
Profondeur (mm)	76		
Hauteur (mm)	503		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369222140	Largeur de boîte d'exportation (mm)	374

HENDI

Tools for Chefs

Code Intrastat	85094000
Quantité par carton d'exportation	10
Unité de vente par palette	160
Longueur du carton d'exportation (mm)	502
Hauteur des cartons d'exportation (mm)	427
Emballages en plastique (en grammes)	9
Pays d'origine	Chine
Quantité d'emballage GS1	1
Poids brut (kg)	2.21