MicroMix®

D	
Объём кастрюли:	до 5 л

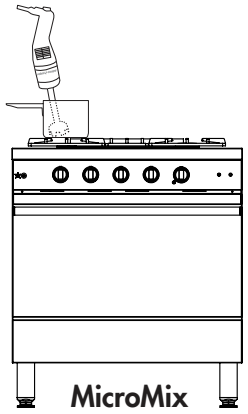


НОВАЯ НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ





Специально для эмульсий



A ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

Для приготовления любых соусов и эмульсий.

B ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Ручной миксер MicroMix - Однофазный 230/50/1. Мощность 220 Вт - Регулируемая скорость от 1500 до 14000 об/мин. Нож, насадка и штанга, длиной 160 мм, полностью из нержавеющей стали.

C ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полезная мощность	220 Вт
Электрические характеристики	Однофазный 230В/50/1 1,1 А – поставляется со штепсельной вилкой
Переменная скорость	1500 - 14000 об/мин
Возможность переработки	95%
Вес-нетто	1,4 кг
Артикул	34900

НОРМЫ CE
EN 12100-1 и 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12853, EN 60529-2000 : IP55 и IP34

E ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

МОТОРНЫЙ БЛОК

- Мощность 220 Вт
- Вентиляционные отверстия находятся в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат.
- Скорость регулируется с помощью удобной кнопки.
- Регулировка скорости от 1500 до 14000 об/мин.
- Форма ручки специально разработана для удобного захвата и облегчения работы.
- Запатентованный аксессуар Aeromix разработан специально для приготовления воздушных и объёмных эмульсий и соусов, которые долго держатся на тарелке и не растекаются.

ШТАНГА И НАСАДКА

- Нож и штанга, длиной 165 мм, полностью из нерж. стали
- Штанга оснащена съёмным ножом - эксклюзивное запатентованное изобретение компании Robot-Coupe.

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

- 1 настенное крепление для ручного миксера.
- 1 ключ для сборки и разборки ножа.

ЧЕРТЕЖИ

230 В/50/1 – поставляется со шнуром питания и штепсельной вилкой

