



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-MX20VV	Mélangeur à immersion professionnel avec outil de mélange de 250 mm de long, vitesse variable de 6.000÷13.000 tr/min, V.230/1, Kw 0,20, Poids 1,16 Kg, dim.mm.107x72x499h	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
MINI MÉLANGEUR À IMMERSION À VITESSE VARIABLE :

- **Mélangeur en acier inoxydable AISI 304** , adapté à la préparation de minestrone, purées de légumes, sauces, pâtes à frire, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc.
- **corps moteur en ABS vert** , ergonomique et léger ;
- Prise verticale ;
- Outil **de mélange en acier inoxydable** de 250 mm de long ;
- **vitesse variable** : de 6 000 à 13 000 tr/min ;
- **équipé d'un couteau polyvalent et d'accessoires interchangeables (raffineur et émulsifiant)** ;
- Recommandé pour traiter un maximum de 15 litres à la fois ;
- poids du mélangeur 0,2 kg.
- .
- **Marquage CE**

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,20
poids net (Kg)	1,16
poids brut (Kg)	2
largeur (mm)	107
profondeur (mm)	72

