

G20031 Mixeur | MIXER AD IMMERSIONE PROFESSIONALE



► DESCRIZIONE

Il frullatore ad immersione MIXEUR è dotato di un motore professionale di 600 watt di potenza con regolazione elettronica ed è in grado di garantire la velocità perfetta per ogni tipo di lavorazione: grazie al pratico selettore, è molto semplice passare da una rotazione meno intensa ad una estremamente veloce senza nessuna interruzione. Con fusto removibile in acciaio inox per una facile pulizia, MIXEUR è equipaggiato con un gruppo speciale di taglio composto da 4 lame (2 grandi e 2 piccole) che consente di miscelare e frullare comodamente un'ampia varietà di alimenti freddi e caldi in pochissimo tempo.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ 2 velocità di funzionamento | ✓ Regolazione elettronica della velocità |
| ✓ Motore professionale DC | ✓ Funzionamento silenzioso |
| ✓ Terminale d'immersione in acciaio inox | ✓ Fusto smontabile per facile pulizia |
| ✓ Gruppo di taglio speciale con 4 lame | ✓ Impugnatura ergonomica |
| ✓ Accessori: fusto in acciaio inox e bicchiere in plastica | ✓ Alimentazione: AC 220-240V ~ 50/60Hz |
| ✓ Potenza: 600 W | ✓ Dimensioni: (Ø x H) 6 x 39.5 cm |
| ✓ Peso: 920 g | |