

## Stabmixer mit Emulgierstab (300 mm), 2/20 Liter, 350 W

Preis: 442,00 € + IVA

---



---

**Referenz:** FM350VVF0300

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Mixer a immersione professionali

---

## Beschreibung

### Stabmixer mit Emulgierstab (300 mm), 2/20 Liter, 350 W

Der professionelle Stabmixer besitzt einen Motorblock aus **Edelstahl** und einen **luftgekühlten Motor**.

Außerdem verfügt er über einen **thermischen Motorschutz** und einen komfortablen **ergonomischen Griff**.

Er hat auch ein **LC-Display (Flüssigkristallbildschirm)** und einen **Geschwindigkeitsregler mit 9 Stufen**.

Er ist mit einer **Steuerplatine mit SRS zur Stabilisierung von Leistung und Geschwindigkeit** ausgestattet. Dieser sorgt für besonders homogene Mischungen. Auch **widerstandsfähige Verbindungselemente aus Polymer** und eine Kupplungsverbindung sind vorhanden.

Der Emulgierstab (L.300 mm) eignet sich für 2/20 Liter.

Motorblock: Ø 130 mm, H 360 mm, 2,60 kg

Emulgierstab: H 330 mm, 1,20 kg

### FOTO REIN INDIKATIV

---

## Eigenschaften

| Merkmal                | Wert                       |
|------------------------|----------------------------|
| <b>Leistung</b>        | 350 W                      |
| <b>Nettogewicht</b>    | 2,60 kg (Motorblock)       |
| <b>Spannung</b>        | 230 V - 50/60 Hz           |
| <b>Geschwindigkeit</b> | 2000/9000 max. 15000 U/min |
| <b>Tipologia mixer</b> | Omogeneizzatore            |
| <b>Disponibilità</b>   | Disponibile a Magazzino    |