

**Stabmixer mit Pürierstab, regulierbare Geschwindigkeit,
2000/13000 U/Min, 350 W**

Preis: 293,00 € + IVA



Referenz: MKV350+VF450

Kategorie: Mixer a immersione professionali

Beschreibung

Stabmixer mit Pürierstab, regulierbare Geschwindigkeit, 2000/13000 U/Min, 350 W

Der **Stabmixer** ist ein nützliches Küchengerät für Restaurants, Hotels, Konditoreien und Eisdielen. Mit dem professionellen Gerät kann man verschiedene Arten von Lebensmitteln mischen, mixen und zerkleinern ohne dabei die Qualität und den Geschmack zu beeinträchtigen.

Der Stabmixer aus **stoßfesten Kunststoff** besitzt einen **belüfteten Motor** der eine durchgehende Verwendung des Gerätes ermöglicht.

Die **Geschwindigkeit ist regulierbar** und kann zwischen **2.000 und 13.000 Umdrehungen pro Minute** betragen.

Drücken Sie die **Taste ON/OFF** und dann die **schwarze Taste**, um das Gerät zu starten. Lassen Sie die schwarze Taste los und stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem kleinen **Drehknopf**, der sich oben auf dem Stabmixer befindet, ein. Sie können die Geschwindigkeit (die regulierbar bleibt) einprogrammieren wenn Sie erst die **LOCK-Taste** drücken und dann die ON/Off- Taste und gleich danach die LOCK-Taste loslassen. Es ist ratsam eine Stabmixer-Halterung zu erwerben denn sie hilft Ihnen Arbeitszeit zu sparen.

Der **Pürierstab** ist ein unentbehrliches Zubehör für die Großküche da man mit seiner Hilfe in kürzester Zeit Lebensmittel hacken, zerkleinern, mischen und emulgieren kann.

Der Stabmixer mit Pürierstab wird für die **Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, flüssigen Teigen, Mayonnaise und schmackhaften Tomatensoßen verwendet.**

Standardausstattung:
Pürierstab 450 mm.
Netzkabel und Stecker

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Leistung	350 W
Nettogewicht	4 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Standardausstattung	cavo+presa; mescolatore
Geschwindigkeit	2000/13000 U/Min
Lochdurchmesser	ø 50 mm
Länge des Flachrührers	450 mm
Höhe des Motorblocks	380 mm

