

G20032 Mixeur Kit | MIXER AD IMMERSIONE PROFESSIONALE CON KIT



► DESCRIZIONE

Il frullatore ad immersione MIXEUR KIT è dotato di un motore professionale di 600 watt di potenza con regolazione elettronica ed è in grado di garantire in ogni occasione la velocità perfetta per qualsiasi tipo di lavorazione: grazie al pratico selettore, si rivela molto semplice passare da una velocità meno intensa ad una estremamente veloce senza nessuna interruzione. Con fusto removibile in acciaio inox per una facile pulizia, MIXEUR KIT è equipaggiato con un set speciale di taglio composto da un blocco di 4 lame (2 grandi e 2 piccole) che consente di frullare comodamente alimenti freddi e caldi in pochissimo tempo. Fornito di kit che comprende un terminale con frusta ed un contenitore trasparente ad incastro rapido con lame in acciaio inox, MIXEUR KIT integra 4 funzioni in un solo prodotto: sbatte, frulla, mescola e trita un'ampia varietà di alimenti, dimostrandosi in ogni occasione un valido e versatile alleato in cucina.

► 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: mixer immersione, frusta per montare, contenitore con lame in acciaio inox, bicchiere | ✓ Alimentazione: AC 220-240V ~ 50/60Hz |
| ✓ Potenza: 600 W | ✓ Dimensioni: (Ø x H) 13 x 38 cm |
| ✓ Peso: 1.35 Kg | |