

MIXER TURBO 280 CON FRUSTA

// TURBO MIXER 280 WITH WHISKER

Ideale per pasticcerie, gelaterie, ristoranti • Corpo in ABS • Motore Ventilato • Gambo, lame e fruste in S/S AISI 304 • Regolatore velocità • Protezione sovraccarico

Suitable for pastry, ice cream shops, restaurants • ABS body • Ventilated motor • Shaft, blades and whisker made of S/S AISI 304 • Speed variator • Overload protection

IN DOTAZIONE INCLUDING



Frusta in S/S
S/S whisker



Staffa di sostegno
Support bracket

REF.
RS604



8 056518 693090



CAPACITÀ MESCOLOZIONE
20 Lt



DIMENSIONI/SIZE
54 cm (L) con gambo/with shaft



PESO MOTORE/MOTOR WEIGHT
1,2 Kg



PESO MIXER/MIXER WEIGHT
0,46 Kg



PESO FRUSTE/WHISKER WEIGHT
0,38 Kg



DATI ELETTRICI/ELECTRICAL FEATURES
220V-240V ~ 50HZ - 280W

Immersione <i>Immersion</i>	Max 16 cm
Velocità Mixer <i>Mixer Speed</i>	3.000 - 16.000 rpm
Velocità Fruste <i>Whisker Speed</i>	400 - 1.700 rpm
Lunghezza gambo <i>Shaft Length</i>	24 cm
Lunghezza fruste <i>Whisker length</i>	24 cm
Dimensioni imballo <i>Carton size</i>	1 pz 36 x 35 x 14,5 cm

S/S 304

