



▶ Mixstab

- ✓ Drehzahl: 15.000 U / Min.
- ✓ Länge: 235 mm
- ✓ Verarbeitung max.: ca. 20 Liter



▶ Ergonomischer Griff



Leistungsstarker, robuster und handlicher Stabmixer zum Pürieren und Mixen warmer und kalter Speisen. Ideal auch für Bäckereien und Konditoreien zur Bearbeitung von Schokolade, Soßen und Cremes.

- Anschlusswert: 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Steuerung: Elektronisch
Knopf
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Farbe: Orange
- Länge Kabel: 1,8 m
- Mixstab abnehmbar: Ja
- Inklusive: -
- Eigenschaften: Ergonomischer Griff
- Wichtiger Hinweis: -
- Drehzahl Mixer max.: 15000 U / Min.
- Verarbeitung max.: Ca. 20 Liter
- Länge Mixstab: 235 mm
- Geschwindigkeitsregelung: 1 Stufe
- Ausgelegt für: Mixen
Pürieren
Zerkleinern
- Material Mixstab: CNS 18/10
- Material: CNS 18/10
Kunststoff
- Ausführung Messer: 2 Schneiden
Ø 46 mm
- Maße: B 75 x T 75 x H 520 mm
- Gewicht: 1,4 kg