



- ▶ Omwentelingen per minuut: max. 15.000
- ✓ Ontworpen voor ca. 20 liter



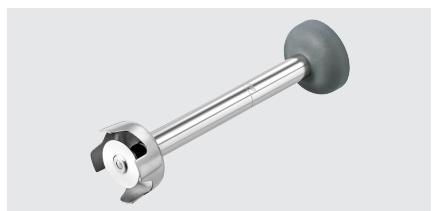
- ▶ Mengstaaflengte: 235 mm



- ▶ Ergonomische greep



Warm of koud eten pureren, mixen en verkleinen. Met de passende garde en emulgator is ook roeren, kloppen en emulgeren mogelijk. Dit complete pakkeet rondom de handige staafmixer laat geen wensen over.



- Belangrijke aanwijzing: -
- Toerental mixer max.: 15000 omwentelingen per minuut
- Eigenschappen: Verwerking van warme en koude spijsen
- Ontworpen voor: Mixen, Pureren, Versnipperen
- Inclusief: -
- Snelheidsregeling: Traploos
- Lengte mengstaaf: 235 mm
- Mengstaaf afneembaar: Ja
- Lengte kabel: 1,8 m
- Kleur: Oranje
- Besturing: Elektronisch, Toggle, Knop
- Vermogen: 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Aan/Uit-schakelaar: Ja
- Uitvoering mes: 2 snij-elementen, Ø 46 mm
- Materiaal mengstaaf: CNS 18/10
- Materiaal: CNS 18/10, Kunststof
- Verwerking max.: Circa 20 liter
- Afmetingen: B 75 x D 135 x H 515 mm
- Gewicht: 1,4 kg

Garde MX 235 Plus SB170



- Lengte slagroomklopper: 170 mm
- Materiaal: CNS 18/10 Kunststof
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 90 x D 90 x H 290 mm
- Gewicht: 0,4 kg

Art.-Nr 130117
GTIN 4015613640488

Emulgator MX 235 Plus EM235



- Lengte emulsiemaker: 235 mm
- Uitvoering schijf: Ø 46 mm
- Materiaal: CNS 18/10 Kunststof
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 75 x D 75 x H 265 mm
- Gewicht: 0,4 kg

Art.-Nr 130118
GTIN 4015613640495