

Mixeur Master MX 91-500 - 3 Lames - Avec Variateur

DCMX045.V



20 à 100 L



Vitesse
variable



Ce **Mixeur professionnel à 3 lames** est idéal pour vos préparations de 40 à 100 litres. Robuste et léger. Avec pied en acier inoxydable, variateur de vitesse, pied et cloche démontables et tube et cloche en inox. Nouvelle motorisation pour un rendement optimal ! Idéal pour vos préparations culinaires de 40 à 100 L.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier

Alimentation : 220-240 V

Longueur (mm) :

Poids (kg) : 3.6

Puissance (W) : 600

Pays de Fabrication : France

Nombre de tours/minute : 10500

Diamètre (mm) : 110

Informations Logistiques :

Largeur : 820 mm

Profondeur : 120 mm

Hauteur : 120 mm