

Cutter Mélangeur Emulsionneur à Vitesse Variable - 17,5 L

DADKE180S



Ce Cutter Mélangeur Emulsionneur à Vitesse Variable est fabriqué en acier inoxydable avec une capacité de 17,5 lt et une vitesse variable de 300-3000 rpm. Ce robot culinaire permet de liquider, mélanger, hacher, émincer et pâtisser rapidement. Il dispose d'un couvercle avec une ouverture centrale pour ajouter des ingrédients en milieu de cycle. Sa productivité est adaptée à 100-300 repas par service, jusqu'à 8 kg par cycle.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox

Alimentation : 400 V

Largeur (mm) : 416

Profondeur (mm) : 680

Hauteur (mm) : 603

Poids (kg) : 75

Puissance (W) : 3000

Capacité (L) : 17.5

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm