

## TRITURADOR A INMERSIÓN FX40

SKU: FX40



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Potencia Kw</b>	<u>0,4 kW (0,5 HP)</u>
<b>Alimentación</b>	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
<b>Velocidad brazo mezclador</b>	<u>2500÷11000 rpm -1,4 Kg - 400 mm</u>
<b>Velocidad batidor</b>	<u>250÷1500 rpm -1 Kg - 350 mm</u>
<b>Nivel del mezclador (mm)</b>	<u>290</u>
<b>Nivel del batidor (mm)</b>	<u>200</u>
<b>Dimensiones de la cuba</b>	<u>60 L</u>
<b>Medidas máquina ( a x p x h -mm)</b>	<u>170 x 120 x 660/740(h) mm (con frusta/mescolatore - with whip/mixer)</u>
<b>Peso neto (kg)</b>	<u>4.5</u>
<b>Peso bruto (Kg)</b>	<u>6</u>
<b>Medidas del embalaje ( a x p x h -mm)</b>	<u>490 x 390 x 170(h) mm</u>
<b>Volumen de embalaje (m3)</b>	<u>0.032</u>

Máquina con empuñadura ergonómica para una buena agarrada, completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc... El modelo FX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm.

También tiene el bloque del motor con variador de velocidad.

