

Mixer ponorný WSB40E rameno 255mm

obj. číslo: 7117104



Profesionální ponorné mixery WARING® COMMERCIAL se staly základními nástroji pro dnešní komerční kuchyně. Nabídka je od kompaktních modelů řady Quik Stik Plus®; pro menší objemy až pro výkonné univerzální modely určené do zátěžových provozů s velkou kapacitou Big Stik®; Heavy Duty. Tyto ruční ponorné mixéry zvládnou snadno jakýkoli úkol vyžadující mixování, mělnění na pyré či šlehání různých ingrediencí.

Mixovací nástavec 255mm umožňuje zpracovávat potraviny až do objemu hrnce, nebo kotlíku 24 litrů. Ponorný mixer Quik Stik Plus®; WSB40E má kvalitní, speciálně tvarované nerezové nože uložené v mixovacím ramenu (neodnímatelné), které je zcela uzavřeno tak, aby se do něho nedostali nečistoty a bylo možno jej snadno umývat. Rukojeť je ergonomická, pohodlná a společně s ovládáním umožňuje snadnou i dlouhodobou bezpečnou manipulaci a kontrolu nad zařízením.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Pevně uchycené rameno:	ano
Otáčky šlehací nástavec:	ne
Otáčky mixér:	13000 a 18000 ot/min
Výška pracovní desky:	530 mm
Pogumované gripy rukojeti:	ano
Odnímatelné rameno:	ne
Výška:	530 mm cm
Napájení:	230 V

Počet rychlostí:	2
Odolný nůž z nerez oceli:	ne
Délka:	115 mm mm
Proměnlivé otáčky motoru:	ne
Připojení dalších nástavců:	ne
Hloubka:	110 mm cm
Šířka:	115 mm cm
Příkon:	350 W W

Určen pro nádoby s kapacitou 3 l	
Délka mixovacího nástavce: 250 mm	
Hmotnost:	1,95 kg kg

Kontinuální ON funkce:	ne
2-rychlostní motor:	ano