



- ▶ Umdrehungen pro Minute: max. 15.000
- ✓ Ausgelegt für ca. 20 Liter



- ▶ Mixstablänge: 235 mm



- ▶ Ergonomischer Griff



Warme oder kalte Speisen pürieren, mixen und zerkleinern. Mit dem passenden Schneebesens und Emulgierer ist auch Rühren, Schlagen und Emulgieren möglich. Dieses Gesamtpaket rund um den handlichen Stabmixer lässt keine Wünsche offen.

- Wichtiger Hinweis: -
- Für dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet:
- Material: Kunststoff
- Verarbeitung max.: Ca. 20 Liter
- Drehzahl Mixer max.: 15000 U / Min.
- Eigenschaften: Verarbeitung von warmen und kalten Speisen
- Ausgelegt für: Mixen  
Pürieren  
Zerkleinern
- Inklusive: -
- Geschwindigkeitsregelung: Stufenlos
- Länge Mixstab: 235 mm
- Mixstab abnehmbar: Ja
- Länge Kabel: 1,8 m
- Farbe: Orange
- Steuerung: Elektronisch  
Knebel  
Knopf
- Anschlusswert: 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Ausführung Messer: 2 Schneiden  
Ø 46 mm
- Material Mixstab: CNS 18/10
- Maße: B 75 x T 135 x H 515 mm
- Gewicht: 1,4 kg