

MEFR-F42

MESCOLATORE/FRUSTA A IMMERSIONE - IMMERSION BLENDER/WHISK - MIXEUR/FOUET À IMMERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



POTENZA POWER	0,4 kW (0,5 HP)
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230V/1N/50-60Hz
RPM MESCOLATORE RPM FRUSTA	2500÷11000 mixer 250÷1500 whisk
LUNGHEZZA LENGTH	400 mm
CAPACITÀ CONTENITORE CONTAINER CAPACITY	60 L
DIMENSIONI DIMENSIONS	170 x 120 x 660/740(h) mm
PESO WEIGHT	4,5 Kg



Macchina con impugnatura ergonomica per un'ottima presa senza fatica, completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc...Il modello MEFR-FM3 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm, di una frusta di 35 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 20 cm e di un blocco motore con variatore di velocità



Machine with ergonomic handle for an excellent grip without fatigue, complete with mixer plus whisk with speed variator to obtain different products according to the tool used. Mixer made entirely of AISI 304 stainless steel, useful for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc. Whisk made of AISI 304 stainless steel, useful for whipped cream, creams, omelettes, soufflés, etc...The MEFR-FM3 model is equipped with: a standard 40 cm long mixer for a max. immersion level of up to 29 cm, a 35 cm long whisk for a max. immersion level of up to 20 cm and a motor block with variable speed.



Machine avec poignée ergonomique pour une excellente prise en main sans fatigue, complète avec mixeur plus fouet avec variateur de vitesse pour obtenir des produits différents en fonction de l'outil utilisé. Mixeur entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304, utile pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc. Fouet en acier inoxydable AISI 304, utile pour la crème fouettée, les crèmes, les omelettes, les soufflés, etc...Le modèle MEFR-FM3 est équipé de : un batteur standard de 40 cm de long pour un niveau d'immersion maximum jusqu'à 29 cm, un fouet de 35 cm de long pour un niveau d'immersion maximum jusqu'à 20 cm et un bloc-moteur à vitesse variable.