

# Termohurtighakker Metos Hotmix Pro Gastro

HotmixPro termohurtighakker en multifunksjonsmaskin, den fungerer som mikser og hurtighakker samt tilbredning og oppvarming av råvar

- temperatur (25°C - 190°C)
- hastighet (26 ulike alternativ) + puls og turbo, rotasjonshastighet 120-10000 rpm
- funksjon tiden fra 5 sek til 4 timer
- rustfri struktur med ett kantine
- to liters rustfri beholder med kraftig lokk og målebeger
- den rustfrie kniven er montert i bunnen av beholderen
- ferdige oppskrifter på SD-kort
- tydelig LCD- betjeningspanel
- mikser
- skrape
- timer Ekstrauststyr: En kurv for ångning av grønnsaker



## Termohurtighakker Metos Hotmix Pro Gastro

Bredde mm	258
Dyp mm	312
Høyde mm	296
Pakkevolum inkl. emballasje	0,001
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	0,001 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	41,2
Bredde på forpakning	39,6
Høyde på forpakning	35,8
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	41,2x39,6x35,8 cm
Netto vekt	11,1
Net weight with unit	11,1 kg
Bruttovekt	12,5
Vekt inkl. emballasje	12,5 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	2,3
Sikringsstørrelse A	10
Spenning V	230
Antall faser	1N
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Stikkontakt
Elektrisk tilkobl. høyde mm	25