

Snabbhack/mixer Metos Hotmix Pro Gastro

HotmixPro termosnabbhack är en mångfasmaskin, den fungerar som blandare och snabbhack samt tillagning och uppvärmning av råvaror.

- temperatur (25°C - 190°C)
- hastighet (10 olika alternativ) + pulse och turbo, hastighetsområde 120-12500 rpm
- funktionstiden från 5 sek till 4 timmar
- rostfri struktur med ett kärl
- det rostfria kärlets volym är 2 liter. Kärlet har ett kraftigt lock och måttkärl.
- den rostfria kniven är monterad i botten av kärlet.
- på SD- minneskortet finns matrecept sparade av fabriken. Möjlighet att spara egna matrecept på kortet.
- tydlig LCD- styrpanel
- blandare
- avskrapare
- timer Extrautrustning: En korg för ångning av grönsaker



Snabbhack/mixer Metos Hotmix Pro Gastro

Produktkapasitet	2 ltr kärl
Bredd mm	258
Djup mm	312
Höjd mm	296
Paketvolym	0,001
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,001 m3
Längd på förpackning	41,2
Bredd på förpackning	39,6
Höjd på förpackning	35,8
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	41,2x39,6x35,8 cm
Nettovikt	11,1
Nettovikt med ental	11,1 kg
Bruttovikt	12,5
Vikt inkl. emballage	12,5 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	2,3
Säkringsstorlek A	10
Spänning V	230
Antal faser	1N
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Stickkontakt
Anslutningspunkt höjd mm	25