

Termohurtighakker Metos Hotmix Pro Gastro Twin

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 to 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 Ekstraustyr: En kurv for ångning av grønnsaker



Termohurtighakker Metos Hotmix Pro Gastro Twin

Bredde mm	480
Dyp mm	312
Høyde mm	296
Pakkevolum inkl. emballasje	0,001
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,001 m3
Lengde på forpakning	41,2
Bredde på forpakning	39,6
Høyde på forpakning	58
Forpakningsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	41,2x39,6x58 cm
Netto vekt	20
Net weight with unit	20 kg
Bruttovekt	25
Vekt inkl. emballasje	25 kg
Vektenhet	kg
Sikringsstørrelse A	10
Spenning V	230
Antall faser	1N
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Stikkontakt
Elektrisk tilkobl. høyde mm	25