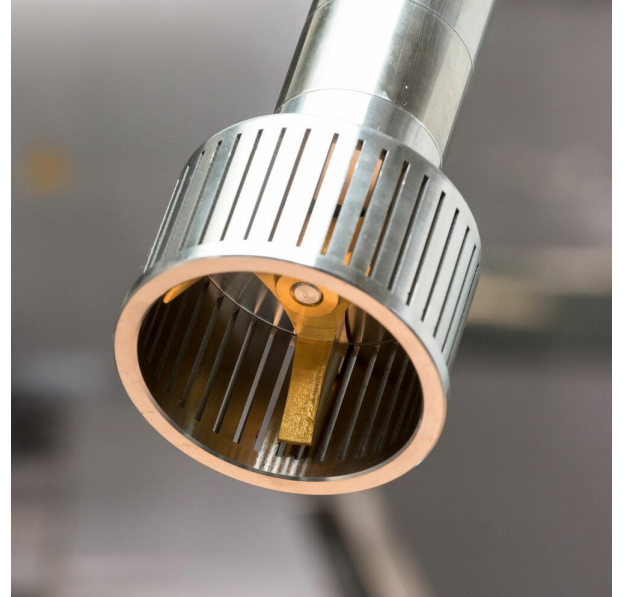


Emulsioterä Metos Gigamix TB004

Emulsioterä Metos Gigamix tekee soseesta erittäin hienojakoista. Kypsennetyt raaka-aineet soseutetaan ensin soseutinterällä, jonka jälkeen emulsioterä tekee siitä hyvin tasaisen massan. Pienemmillä raaka-aineilla tai jo valmiiksi kuutioituilla juureksilla, tomaateilla tai sienillä voidaan käyttää suoraan emulsioterää.

- kapasiteetti on 100-400 l soseutettavasta raaka-aineesta riippuen
- soseutinvarren pituus 93 mm
- teräosan halkaisija 98 mm
- kierrosnopeus 2800...4000 rpm
- sopii Metos Gigamix 460-500 V.V ja 460-210 V.V -malleihin



Emulsioterä Metos Gigamix TB004

Tuotteen leveys mm	Ø98
Tuotteen korkeus mm	93
Pakkauksen tilavuus	0,022
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,022 m ³
Pakkauksen leveys	29
Pakkauksen syvyys	45
Pakkauksen korkeus	17
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	29x45x17 cm
Nettopaino	1,8
Nettopaino	1,8 kg
Bruttopaino	2
Pakkauksen paino	2 kg
Painon yksikkö	kg