

TURBOMIX



Mikser TURBOMIX

- mikser do przygotowania mieszanek lodowych i cukierniczych
- do 12000 obrotów na minutę
- płynna regulacja obrotów
- miesza, emulsyfikuje i rozdrabnia
- posiada trzy wymienne końcówki ("cutter" w opcji)
- elektroniczny panel sterowania
- szeroki zakres mieszania: do 40cm w pionie i 25cm w poziomie (ruchy okrężne)



Końcówka do mieszanek lodowych i kremów



Końcówka do owoców



Końcówka do rozdrabniania (w opcji)

Dane techniczne

Ilość obrotów na minutę	3000-12.000
Minimalna ilość na cykl	3 l
Maksymalna ilość na cykl	15 l
Zasilanie elektryczne	230 V
Moc (kW)	0,75
Szerokość	44 cm
Waga netto (kg)	65 kg
Wymiary szer./gł./wys. (mm)	44/40/114