

MIXER, HASTE REMOVIVEL 220 mm MX-200 - INOX



Aposte na agilidade e precisão dos Mixer Profissional da Skymssen para elevar o nível de sua cozinha. Este equipamento foi meticulosamente projetado para realizar tarefas de mistura, trituração, emulsificação e liquidificação de alimentos em grande escala, independentemente se os ingredientes estão quentes ou frios. Trabalhe diretamente na panela, tigela ou recipiente com o nosso mixer, facilitando o seu processo de preparação de alimentos.

O Mixer Profissional processa eficientemente uma grande variedade de alimentos - desde frutas e vegetais até carnes e grãos. Ideais para a criação de sopas, molhos, cremes, purês e mousses, também são excelentes em emulsionar líquidos para molhos como maionese. A versatilidade é o nome do jogo com os nossos mixers, facilitando praticamente qualquer receita que exige mistura ou trituração de ingredientes.

Optar por um Mixer Profissional da Skymssen significa investir na economia de sua cozinha. Com o processamento rápido e eficiente de grandes volumes de alimentos, reduz os custos em cozinhas comerciais ou industriais. Mais, a portabilidade e design compacto facilitam o transporte e armazenamento. Descubra mais sobre a diferença que os Mixers Profissionais podem fazer em sua cozinha no nosso site.

Modelo: MX-200

Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1

Potência nominal: 250 W

Potência do motor: 250 W

Consumo: 0,25 kW.h

Dimensões (AxLxP): 505,00x130,00x95,00 mm

Dimensões da embalagem (AxLxP): 113,00x140,00x640,00 mm

Peso líquido / bruto: 2,10 kg / 2,70 kg

Rotação: 9.000 rpm

Volume máximo do recipiente: 10 L

Comprimento da haste : 220 mm