

HotmixPro Gastro 5Stars - thermischer Mixer mit Heizfunktion

HotmixPro Gastro 5Stars - thermischer Mixer mit Heizfunktion

HotmixPRO Küchenmaschinen können mit ihren speziellen Messern als Mixer arbeiten – zum Emulgieren von Flüssigkeiten und als Cutter – zum Zerkleinern von festen Lebensmitteln jeder Art. Sie führen folgende Verarbeitungen aus: Mixen, Schneiden, Emulgieren, Homogenisieren, Verflüssigen, Pürieren

Technische Daten:

- Außenmaße: 350 x 520 x 443mm
- max. Becherkapazität (Volumen): 5,5 Liter
- max. Nutzkapazität: 4,9 Liter
- min./max. Umdrehungen: 0 - 8000 U/min.
- 26 Geschwindigkeitsstufen
- max. Stunden im Dauerbetrieb: 4 Stunden
- Temperaturbereich: 24°C bis 190°C
- elektrischer Anschluss: 220÷240 Volt / 50Hz
- Heizleistung: 2,0 kW
- Motorleistung: 1,8 kW (Turbo Luftmotor)
- max. Gesamtleistung: 3,6 kW
- mit SD Card (digitale Speicherkarte)
- Struktur: rostfreier Edelstahl
- Nettogewicht: 22 kg

Zubehör:

Messergruppe, Rühraufsatz Schmetterling, Deckel mit Messbecher, Spachtel + Rühr/Schlagaufsatz - Sous Vide - Einsatz

Optionales Zubehör:

- 21800450: 5-Liter Mixtopf ohne Messersatz (+ 984.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21000300: Sous-Vide-Unterstützung (+ 52.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800090: Gezahnter Messersatz (+ 188.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 11800068: Volldeckel (+ 618.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800600: Durchrührblatt für 5-Liter Mixtopf (+ 275.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800000: Standard Messersatz (+ 172.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800015: Scharfer Messersatz (+ 188.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800095: Sous-Vide Zubehör (+ 34.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **6 665.00 EUR** zzgl. MwSt.

