

BATEDOR M1

Código 2800.502



Perfectos para la preparación de cócteles, sorbetes, batidos, bebidas a base de helado y nata batida.

Una vez apretado el interruptor ON/OFF el motor se acciona al apoyar el vaso en posición de trabajo.

Estructura de aleación ligera y vasos en acero inoxidable, la base garantiza absoluta estabilidad.

Motor apto a la utilización continua.

M1 mezclador simple.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Característica	Unidad	Valor
Dimensiones	mm	180x220x500
Capacidad	lt	1
Rotaciones	rpm	N
Peso Neto	kg	5
Potencia	w	150
Tensión	v	230

Batidoras, para la preparación de milk-shakes, cremas. Estos modelos pueden ser de sobremesa o para calgar en la pared, y las vasos pueden ser en policarbonato o acero inoxidable.

BATEDOR M1V

Código 2800.504



Perfectos para la preparación de cócteles, sorbetes, batidos, bebidas a base de helado y nata batida.

Una vez apretado el interruptor ON/OFF el motor se acciona al apoyar el vaso en posición de trabajo.

Estructura de aleación ligera y vasos en acero inoxidable, la base garantiza absoluta estabilidad.

Motor apto a la utilización continua.

M1 mezclador simple con variador de velocidad.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Característica	Unidad	Valor
Dimensiones	mm	180x220x500
Capacidad	lt	1
Rotaciones	rpm	N
Peso Neto	kg	5
Potencia	w	150
Tensión	v	230