

Leistungsstarker, robuster und handlicher Stabmixer

zum Pürieren, Emulgieren und Mixen warmer und kalter Speisen.

- ✓ Drehzahl: max. 15000 UpM
- ✓ Stablänge: 250 mm
- ✓ Ergonomischer Griff

Powerful, robust and convenient stick mixer

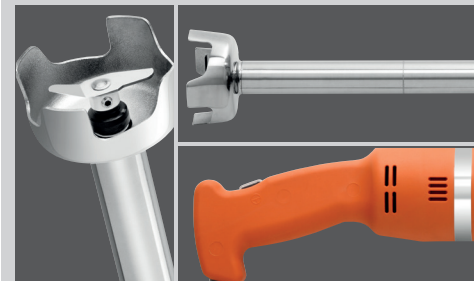
for pureeing, emulsifying and mixing hot and cold foods.

- ✓ Mixer revs.: max 15000 r.p.m.
- ✓ Length mixing bar: 250 mm
- ✓ Ergonomic handle

Mixeur performant, résistant et maniable

pour réduire en purée, émulsifier et mixer les plats chauds et froids.

- ✓ Vitesse du mixeur : max. 15000 t./min.
- ✓ Longueur de tige : 250 mm
- ✓ Poignée ergonomique



Stabmixer MX 250



Leistungsstarker, robuster und handlicher Stabmixer zum Pürieren, Emulgieren und Mixen warmer und kalter Speisen. Dank abnehmbarem Mixstab und Messer wird ein Höchstmaß an Hygiene erreicht. Ideal auch für Bäckereien und Konditoreien zur Bearbeitung von Schokolade, Soßen und Cremes.

- Gehäuse Kunststoff, orange
- Ergonomischer Griff
- Abnehmbarer Mixstab Edelstahl
- Stablänge 250 mm
- Mixstab bis ca. 20 Liter
- Drehzahl: max. 15000 UpM
- Kabellänge: ca. 1,8 m
- Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
- Maße: Ø 75 mm, Länge 520 mm

GTIN 4015613610634
Art.-Nr. 130115

Stick mixer MX 250



Powerful, robust and convenient stick mixer for pureeing, emulsifying and mixing hot and cold foods. A high standard of hygiene is achieved due to the detachable mixing stick and blade. It's ideal too for bakeries and confectionaries to process chocolate, sauces and creams.

- Body made of plastic, orange
- Ergonomic handle
- Detachable stainless steel mixing bar
- Length mixing bar 250 mm
- Mixing bar up to approx. 20 litres
- Mixer revs.: max 15000 r.p.m.
- Cord length: approx. 1,8 m
- Power: 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
- Size: Ø 75 mm, length 520 mm

GTIN 4015613610634
Code-No. 130115

Mixer MX 250



Mixeur performant, résistant et maniable pour réduire en purée, émulsifier et mixer les plats chauds et froids. Grâce à une tige amovible et une lame, un niveau d'hygiène maximal est obtenu. Idéal pour les boulangeries et les confiseries dans la préparation du chocolat, des sauces et des crèmes.

- Boîtier en matière synthétique orange
- Poignée ergonomique
- Tige amovible en acier inoxydable
- Longueur de tige : 250 mm
- Tige jusqu'à 20 env. litres
- Vitesse du mixeur : max. 15000 t./min.
- Longueur du câble : env. 1,8 m
- Puissance : 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
- Dimensions : Ø 75 mm, longueur 520 mm

GTIN 4015613610634
Code-No. 130115