

Snabbhack/mixer Metos Hotmix Pro Gastro Twin OUTLET

HotmixPro termosnabbhack är en mångfasmaskin, den fungerar som blandare och snabbhack samt tillagning och uppvärmning av råvaror. I en stommen byggd två separata termosnabbhack i råstfritt stål

- temperatur (25°C - 190°C)
- hastighet (10 olika alternativ) + pulse och turbo, hastighetsområde 120-12500 rpm
- funktion tiden från 5 sek till 4 timmar
- rostfri struktur med två kärles
- det rostfria kärlets volym är 2 liter. Kärlet har ett kraftigt lock och måttkärl.
- den rostfria kniven är monterad i botten av kärlet.
- på SD- minneskortet finns matrecept sparade av fabriken. Möjlighet att spara egna matrecept på kortet.
- tydlig LCD- styrpanel
- blandare
- slickare
- timer Extrautrustning: En Korg för ångning av grönsaker



Snabbhack/mixer Metos Hotmix Pro Gastro Twin OUTLET

Produktkapasitet	2 st of 2 ltr kärl
Bredd mm	480
Djup mm	312
Höjd mm	296
Paketvolym	0,001
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,001 m3
Längd på förpackning	41,2
Bredd på förpackning	39,6
Höjd på förpackning	58
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	41,2x39,6x58 cm
Nettovikt	20
Nettovikt med ental	20 kg
Bruttovikt	25
Vikt inkl. emballage	25 kg
Viktenhet	kg
Säkringsstorlek A	10
Spänning V	230
Antal faser	1N
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Stickkontakt
Anslutningspunkt höjd mm	25