

Snabbhack/mixer Metos Hotmix Pro Gastro Twin

HotmixPro termosnabbhack är en mångfasmaskin, den fungerar som blandare och snabbhack samt tillagning och uppvärmning av råvaror. Två separata termosnabbhack i rostfritt stål i stommen

- temperatur (25°C - 190°C)
- hastighet (10 olika alternativ) + pulse och turbo, hastighetsområde 120-12500 rpm
- funktionstiden från 5 sek till 4 timmar
- rostfri struktur med två kärl
- 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
- avskrapare
- timer Extrautrustning: En korg för ångning av grönsaker



Snabbhack/mixer Metos Hotmix Pro Gastro Twin

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| 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 |