

## Mikser TURBOMIX



- mikser do przygotowania mieszanek lodowych i cukierniczych
- do 12000 obrotów na minutę
- płynna regulacja obrotów
- miesza, emulsyfikuje i rozdrabnia
- posiada trzy wymienne końcówki ("cutter" w opcji)
- elektroniczny panel sterowania
- szeroki zakres mieszania: do 40cm w pionie i 25cm w poziomie (ruchy okrężne)



Końcówka do mieszanek lodowych i kremów.



Końcówka do owoców.



Końcówka do rozdrabniania (w opcji).

	Turbomix
obroty na minutę [min.-max.]	3000 - 12000
ilość mieszanki na cykl min-max [l]	3-15
chłodzenie	powietrze
moc [kW]	0,75
zasilanie [V/Hz/F]	230/50/1
wymiary szer/gł/wys min - max [cm]	44/50/76-114
waga netto [kg]	65

Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:

e-mail: [biuro@vegagastro.pl](mailto:biuro@vegagastro.pl)

tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883