

AGTIMMX160

FRULLATORE PROFESSIONALE A IMMERSIONE

Progettato per miscelare zuppe, puree, maionese, creme e mousse. Il corpo è realizzato in plastica ABS e l'albero in acciaio di alta qualità. L'impugnatura consente una regolazione fluida della velocità durante il funzionamento.



DATI TECNICI

Marca	MEC - Blue Line
Modello	AGTIMMX160
Lunghezza albero	160 mm
Variazione della velocità	Sì
Velocità di rotazione	6.000 - 20.000 giri/min
Tensione	220 V
Potenza	0,27 kW
Dimensioni (L x P x H)	79 x 79 x 316 mm
Peso netto	1,75 kg
Dimensioni imballo	90 x 250 x 360 mm
Peso lordo	2,3 kg

CARATTERISTICHE E IMPIEGO

- Regolazione continua della velocità
- Albero in acciaio da 160 mm
- Corpo motore in ABS
- Adatto a ristoranti, bar, pasticcerie, panetterie e laboratori professionali

Dati ricavati dal catalogo MEC Blue Line Attrezzatura 2025. Le immagini sono indicative. Il produttore può apportare modifiche tecniche senza preavviso.