



Przystawka do ubijania piany i zagniatania ciasta MKP25 Spomasz Nakło / 4Masz

Producent: 4Masz

Nr referencyjny: MKP25

Cechy produktu

Szerokość (mm): 500

Głębokość (mm): 340

Wysokość (mm): 550

Pojemność (l): 25

Obroty na minutę: 268/149

- Przystawka służy do ubijania śmietany i jaj, do mieszania wszelkiego rodzaju kremów, majonezu itp. oraz do zagniatania ciasta lekkiego jak tortowe, naleśnikowe itp.

Przystawka służy do ubijania śmietany i jaj, do mieszania wszelkiego rodzaju kremów, majonezu itp. oraz do zagniatania ciasta lekkiego jak tortowe, naleśnikowe itp. Wykonana jest ze stali nierdzewnej i duraluminium Wyposażona jest w dwubiegową przekładnię.

w zestawie:

- mieszadło
- rozbijacz piany
- zagniatacz

Nr katalogowy

MKP25/11MK110

nie występuje MK55/75x2

~~509x340x550~~ DxDxH (mm)

~~15~~ Pojemność dzieży(dm3)

~~108~~ obroty ubijanie (min.-1)

~~119~~ obroty zagniatanie (min.-1)