

## MX65 MIXER AD IMMERSIONE



### DESCRIZIONE

Il mixer ad immersione MX65 è un apparecchio completo con opzioni illimitate: ideale per miscelare, schiacciare, tritare, ridurre purea e montare a neve, gli accessori che lo compongono possono essere facilmente cambiati in pochi secondi. L'unità è composta da un terminale d'immersione in acciaio, il contenitore tritatutto da 600 ml di capacità con lame inox per lavorare anche gli elementi più duri ed una pratica frusta per montare rapidamente gli albumi a neve, creare soffici creme o emulsionare vinaigrette e maionese.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

<input checked="" type="checkbox"/> Velocità regolabile	<input checked="" type="checkbox"/> Funzione Turbo
<input checked="" type="checkbox"/> Lame in acciaio Inox	<input checked="" type="checkbox"/> Terminale d'immersione in acciaio
<input checked="" type="checkbox"/> Accessorio frusta	<input checked="" type="checkbox"/> Tritatutto con lame in acciaio inox
<input checked="" type="checkbox"/> Capacità contenitore tritatutto 600 ml	<input checked="" type="checkbox"/> Capacità bicchiere 600 ml
<input checked="" type="checkbox"/> Coperchio/base in silicone	<input checked="" type="checkbox"/> Finiture soft touch
<input checked="" type="checkbox"/> Alimentazione: AC 230V ~ 50 Hz	<input checked="" type="checkbox"/> Potenza: 600 W
<input checked="" type="checkbox"/> Dimensioni (L x H x P): 550 x 550 x 380 mm	<input checked="" type="checkbox"/> Peso Lordo: 1,55 Kg
<input checked="" type="checkbox"/> Peso Netto: 1,25 Kg	<input checked="" type="checkbox"/> Colori: Nero-Acciaio inox