



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 / N110

nie występuje / N55/75x2

509x340x550 DxDxH (mm)

Pojemność dzieży(dm3)

108 obroty ubijanie (min.-1)

149 obroty zagniatanie (min.-1)