# HotmixPro Gastro - thermischer Mixer mit Heizfunktion

## HotmixPro Gastro - thermischer Mixer mit Heizfunktion

**HotmixPRO Küchenmaschinen können mit ihren speziellen Messern als Mixer arbeiten – zum Emulgieren von Flüssigkeiten**
**und als Cutter – zum Zerkleinern von festen Lebensmitteln jeder Art. Sie führen folgendene Verarbeitungen aus: Mixen, Schneiden, Emulgieren, Homogenisieren, Verflüssigen, Pürieren**

**Technische Daten:**
- Außenmaße: 258 x 312 x 296mm
- max. Becherkapazität (Volumen): 2,6 Liter
- max. Nutzkapazität: 2 Liter
- min./max. Umdrehungen: 0 - 12500 U/min.
- 26 Geschwindigkeitsstufen
- max. Stunden im Dauerbetrieb: 4 Stunden
- Temperaturbereich: 24°C bis 190°C
- elektrischer Anschluss: 220÷240 Volt / 50Hz
- Heizleistung: 0,8 kW
- Motorleistung: 1,5 kW (Turbo Luftmotor)
- max. Gesamtleistung: 2,3 kW
- mit SD Card (digitale Speicherkarte)
- Struktur: rostfreier Edelstahl
- Nettogewicht: 13,5 kg

**Zubehör:**
Messergruppe, Rühraufsatz Schmetterling, Deckel mit Messbecher, Spachtel

**Optionales Zubehör:**
10100038: Dampfkorb (+ 71.00 EUR zzgl. MwSt.)
21800500: Durchrührblatt für 2-Liter Mixtopf (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)
10800155: Spachtel (+ 11.00 EUR zzgl. MwSt.)
10800147: Deckelverschluss (+ 6.00 EUR zzgl. MwSt.)
21800000: Standard Messersatz (+ 165.00 EUR zzgl. MwSt.)
21800015: Scharfer Messersatz (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)
21800090: Gezahnter Messersatz (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)
10800020: Rühraufsatz (+ 6.00 EUR zzgl. MwSt.)
21800021: 2-Liter Mixtopf (ohne Messer) (+ 220.00 EUR zzgl. MwSt.)
21800650: Deckel (ohne Verschluss) (+ 60.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **2 395.00 EUR** zzgl. MwSt.




© DEKA E-COMMERCE GMBH