



HotmixPro Gastro XL - thermischer Mixer mit Heizfunktion

HotmixPro Gastro XL - 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 folgende Verarbeitungen aus: Mixen, Schneiden, Emulgieren, Homogenisieren, Verflüssigen, Pürieren.

Technische Daten:

- Außenmaße: 320 x 420 x 396mm
- max. Becherkapazität (Volumen): 3,6 Liter
- max. Nutzkapazität: 3 Liter
- min./max. Umdrehungen: 0 - 16000 U/min.
- 26 Geschwindigkeitsstufen
- max. Stunden im Dauerbetrieb: 12 Stunden
- Temperaturbereich: 24°C bis 190°C
- elektrischer Anschluss: 220÷240 Volt / 50Hz
- Heizleistung: 1,5 kW
- Motorleistung: 1,8 kW (Turbo Luftmotor)
- max. Gesamtleistung: 3,3 kW
- mit SD Card (digitale Speicherkarte)
- Struktur: rostfreier Edelstahl
- Nettogewicht: 18 kg

Zubehör:

Messerguppe, Rühraufsatz Schmetterling, Deckel mit Messbecher, Spachtel + Rühr/Schlagaufsatz - Sous Vide - Einsatz

Optionales Zubehör:

- 10100038: Dampfkorb (+ 71.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800010: 3-Liter Mixtopf ohne Messersatz (+ 380.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21000300: Sous-Vide-Unterstützung (+ 50.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800095: Sous-Vide Zubehör (+ 33.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800000: Standard Messersatz (+ 165.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800090: Gezahnter Messersatz (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800015: Scharfer Messersatz (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800650: Deckel (ohne Verschluss) (+ 71.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800147: Deckelverschluss (+ 6.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 10800155: Spachtel (+ 11.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 10800020: Schmetterling Universal-Rühraufsatz (+ 6.00 EUR zzgl. MwSt.)



Preis per Vorkasse: **4 345.00 EUR** zzgl. MwSt.

