

MIXEUR BAMIX GASTRO 350 EU 210370

FICHE TECHNIQUE

Matériau(x):

Dimensions:

L. 250 (tube) mm



Description:

Gastro 350 Prise EU

Mixeur Bamix gastro: Modèle performant pour l'usage professionnel, équipé d'un moteur puissant. Le mixeur Bamix Gastro, grâce à ses 3 accessoires est à la fois: - Mixeur: coupe, hache et broie. A utiliser pour les ingrédients difficiles à réduire. - Fouet: brasse et bat les blancs en neige, la crème, ... Pour battre et monter sauces et soupes. A utiliser pour toutes les préparations légères. - Mélangeur: mélange et émulsionne la mayonnaise, les sauces, ... Convient pour toutes les préparations crémeuses. Cordon spirale 2,50 m. 230 volts mono, 50-60 Hz.

LOGISTIQUES						
Poids net (kg) :		1,476	Pièces par paquet :		1	
Poids Brut(kg): 1,476		1,476	Paquets par carton :			1
Dimensions (cm)		Hauteur	Largeur	Longueur		Volume (dm3)
		7	13	51		4,64
Gencod:	7610497600978		Pays d'origine: SUISSE			
Code douane :	85094000					