

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/mezclador-planetario-modelo-20-profesional-p-590.html>



Mezclador Planetario modelo 20 Profesional

precio **1 850.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Número de catálogo **H226292**

Código del fabricante **226292**

Descripción del producto

Mezclador Planetario modelo 20

La mayoría de las cocinas modernas utilizan dispositivos prácticos y multifuncionales; un elemento esencial del equipo es, entre otros, el mezclador planetario. Sólidamente hecho, duradero, con una base pesada será una gran ayuda. El mezclador planetario es el dispositivo más funcional en el mercado; rápidamente hará cualquier tipo de masa, incluyendo levadura para pan, albóndigas, pasta o pizza.

Además, puede ampliar su funcionalidad, expandirla: puede reemplazar incluso docenas de otros dispositivos. El poder afecta directamente el rendimiento del dispositivo. Gracias a su gran potencia, es incomparablemente más rápido y más eficiente que incluso el mejor empleado, ahorra tiempo y energía. Al elegir un dispositivo específico, preste atención a sus parámetros y seleccione rápidamente el modelo adecuado para sus necesidades.

El mezclador planetario Henci garantiza una alta calidad debido a los parámetros adecuados para el trabajo y resiste muchos años de uso. Las ventajas adicionales de la máquina son la carcasa de acero barnizado, el motor de 375 W, el panel de control digital y los tres extremos incluidos: gancho, varilla y agitador plano.

Características del producto:

- Carcasa de acero.
- Recipiente de acero inoxidable de 19 l con dimensiones: diámetro 320 mm.
- Motor: 1/2 hp = 375 W.
- 3 velocidades: 142, 264, 482 rpm. / min.

-
- **Temporizador: hasta 15 min.**
 - **Panel de control manual.**
 - **3 puntas: gancho, agitador plano, varilla.**
 - **Peso: 100 kg.**