

Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung



Stabmixer und Rührbesen – Tornado20

- Antriebsmotor zur Kombination mit Mixstab (-MS) und Rührbesen (-RB)
 - Stufenloser Drehzahlregler
 - Hohe Maximal-Drehzahl
 - Ergonomische Handhabung
 - Einfacher Austausch der Komponenten möglich
- Ausführung mit Mixstab:**
- Zum Pürieren von Obst und Gemüse, Mixen mit Flüssigkeiten, Aufschlagen von Eiweiß und Milchprodukten, Kleinschneiden von Fleisch
 - Austauschbarer Messerkopf
 - Stahlmesser, Mischkopf aus Kunststoff, Stab aus Edelstahl
- Ausführung mit Rührbesen:**
- Zum Emulgieren, Vermischen, Auflockern, Aufschlagen und Rühren
- Optionen**
- Schüsselhalterung
 - Wandhalterung für Basisgerät, Mixstab und Rührbesen

Technische Daten		
Ausführung	Mixstab Tornado20-MS-230	Rührbesen Tornado20-RB-230
Art. Nr.	4806MS	4806RB
Länge	660 mm	690 mm
Verarbeitungsmenge	20 Liter	abhängig vom Lebensmittel
Eigengewicht	2,7 kg	3,1 kg
Drehzahl	1.000-12.000 U/min	1.900-2.700 U/min
Leistung		0,20 kW
Stromart		230 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.