

NOWOŚĆ!

ROBOT PLANETARNY Z DWIEMA MISAMI

MODEL MMR-12

EAN (opakowanie
jednostkowe):
5901308013486

Ilość w opakowaniu
zbiorczym: 2 szt.

Opis:

- ✓ Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 4,2 l
- ✓ Misa plastikowa o pojemności 4,2 l
- ✓ Płynna regulacja obrotów
- ✓ Planetarny ruch przystawek (mieszanie wielokierunkowe) - idealne napowietrzenie mieszanych składników
- ✓ Mieszadło do wyrabiania ciasta drożdżowego, a także makaronowego i na faworki **1**
- ✓ Mieszadło do ubijania lekkich mas - produktów, które muszą być dobrze napowietrzone: śmietany, białek, całych jajek, ciast biszkoptowych, kremów maślnych i budyniowych, majonezu **2**
- ✓ Mieszadło do mieszania wieloskładnikowych mas: składników ciast, mielonego mięsa i ryb, pasztetów, ucierania sera na sernik, ubijania gotowanych ziemniaków na purée i gęstych kremów **3**
- ✓ Osłona na misę - pozwala łatwiej dozować produkty w czasie pracy urządzenia i ogranicza rozchłapywanie płynnych produktów
- ✓ Łopatką
- ✓ Zabezpieczenie przed włączeniem przy nieprawidłowym montażu urządzenia



Osłona na misę Blokada podstawy Płynna regulacja obrotów

Parametry techniczne:

- ✓ Zasilanie: 220-240 V 50 Hz
- ✓ Moc znamionowa 350 W
- ✓ **Moc maksymalna 1000 W**



MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3
05-822 Milanówek

MPM

www.mpm.pl
tel.: +48 22 380 52 00
fax: +48 22 724 70 00