Fiche technique

Caractéristiques du produit

Moteur mixeur 250 W vitesse fixe 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013299
PMFF M25	**Groupe d'articles**	Mélangeurs à immersion



- Vitesse de mélange [tr/min]: 15000
- Matériel: ABS plastique
- Nombre de vitesses d'appareil: 1
- Type de contrôle: Digitale
- Élément de sécurité: Protection thermique contre les surcharges
- Principe de fixation des ustensiles: Raccord à la baïonnette, double et boulon coulissant
- Protection des moteurs: Protection contre la surchauffe
- Interrupteur principal: Oui
- Poignée ergonomique: Oui
- Informations complémentaires: La possibilité de changer l'accessoire pour fouetter, mélanger, homogénéiser et émulsionnerCarte de contrôle avec SRS pour stabilisation des performances et de la vitesse

Code SAP	00013299	**Poids net [kg]**	1.75
Largeur nette [mm]	75	**Puissance électrique [kW]**	0.250
Profondeur nette [mm]	75	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	285	**Vitesse de mélange [tr/min]**	15000

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Moteur mixeur 250 W vitesse fixe 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013299
PMFF M25	**Groupe d’articles**	Mélangeurs à immersion

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Moteur mixeur 250 W vitesse fixe 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013299
PMFF M25	**Groupe d'articles**	Mélangeurs à immersion

1 **Moteur seulement**

Possibilité de sélectionner les accessoires selon les besoins

- Économies pas besoin d'acheter ce dont on n'a pas besoin, ou même d'autres machines

2 **Conception compacte**

Facilité
Manipulation simple

- Très facile à utiliser pour n'importe quel opérateur

3 **Poignée ergonomique**

Utilisation facile et confortable

- Plus grande sécurité
- Moins de fatigue lors de l'utilisation

4 **Technologie SRS**

Vitesse de mélange constante, même lors du traitement d'aliments avec des particules très dures

- Des résultats parfaits même lors de la mixation d'aliments surgelés

5 **Raccord à baïonnette en forme d'étoile**

Précision de tournage parfaite
Résistance à la casse

- Transformation parfaite des aliments
- Résistance

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Moteur mixeur 250 W vitesse fixe 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00013299
PMFF M25	**Groupe d'articles**	Mélangeurs à immersion

1. **Code SAP:**
   00013299
2. **Largeur nette [mm]:**
   75
3. **Profondeur nette [mm]:**
   75
4. **Hauteur nette [mm]:**
   285
5. **Poids net [kg]:**
   1.75
6. **Largeur brute [mm]:**
   125
7. **Profondeur brute [mm]:**
   110
8. **Hauteur brute [mm]:**
   400
9. **Poids brut [kg]:**
   1.90
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Matériel:**
    ABS plastique
12. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Hemlock
13. **Puissance électrique [kW]:**
    0.250
14. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
15. **Nombre de vitesses d'appareil:**
    1
16. **Type de contrôle:**
    Digitale
17. **Élément de sécurité:**
    Protection thermique contre les surcharges
18. **Principe de fixation des ustensiles:**
    Raccord à la baïonnette, double et boulon coulissant
19. **Protection des moteurs:**
    Protection contre la surchauffe
20. **Interrupteur principal:**
    Oui
21. **Informations complémentaires:**
    La possibilité de changer l'accessoire pour fouetter, mélanger, homogénéiser et émulsionnerCarte de contrôle avec SRS pour stabilisation des performances et de la vitesse
22. **Poignée ergonomique:**
    Oui
23. **Joint:**
    Oui
24. **Matériau du joint:**
    Polymère
25. **Vitesse de mélange [tr/min]:**
    15000
26. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    0,5

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062