

MX052

1 Dynamic 160, 1 Cuchilla emulsionadora, 1 Cuchilla estándar
1 Disco batidor, 1 disco emulsionador, 1 bol de 1lts. con tapa

Características:

Mini batidora profesional para tus pequeños preparativos.
Verdadero mezclador profesional: ligero, rápido, eficiente y robusto.
Fácil mantenimiento con su pie desmontable.
Es un compañero de trabajo multifuncional gracias a sus numerosos accesorios.
Triturador con producción de 1 a 4 Lts.
Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
Pie en acero inoxidable.
Variador de velocidad accesible rápidamente.
Pie y campana en acero inoxidable para una perfecta higiene.
Ligereza para una utilización fácil.
Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.
Mezclador: permite moler y mezclar directamente en la olla de excelentes sopas, sopas y hacer salsas, mayonesa, brunoise, masa para panqueques, avena, crema de frutas, etc.
Látigos: para preparar fácilmente pastas, cremas, muselinas y hasta 50 claras de huevo a la vez.
Puré de patatas: ideal para hacer purés o cremas vegetales cremosas, compotas, etc.
Cortador: Puede moler, mezclar, picar verduras, ajos, cebollas, hierbas, perejil, frutas secas, carne, parmesano y hacer pasta rota, masa de pan, etc.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	DIAMETRO	LARGO	BRAZO	PESO	POTENCIA	VELOCIDAD	PRODUCCIÓN
MX052	70.0 mm	395 mm	160 mm	1.0 kg	220 W	1300 rpm	1 a 4 Lts