



**PROJECT Food®**

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

## **BATIDORA DE 200 WATT COMPLETA CON MEZCLADOR DE 250 MM**

**SKU:** PFE20MX



### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

#### **BATIDORA COMPLETA DE 200 WATT CON MEZCLADOR DE 250 MM, VELOCIDAD ÚNICA**

Máquina batidora equipada con **mezclador de INOX** para sopas, puré de verduras, salsas, pasteles, mayonesa, puré de tomate, etc.

Peso contenido y adecuado para pastelerías, heladerías, restaurantes y hoteles.

La estructura de la batidora está hecha de plástico con un diseño innovador.

El **motor está equipado con térmico de protección**.

Está equipada con juntas de conexión de polímero de alta resistencia, mezclador de acero inoxidable, acoplamiento de bayoneta, cuchillas forjadas de acero y campana de acero inoxidable.

**Para cualquier información, el personal de Projectfood está a tu disposición**



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## DATOS TECNICOS

|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| <b>Peso</b>                  | 2 kg                     |
| <b>Dimensiones</b>           | 37 × 27 × 12 cm          |
| <b>Dimensiones mezclador</b> | L107xP72xH499 mm         |
| <b>Altura</b>                | 250 mm                   |
| <b>Voltaje</b>               | Monofásica 220 V         |
| <b>Velocidad</b>             | Sola velocidad 13000 rpm |
| <b>Equipamiento de serie</b> | Mezclador de 250 mm      |