



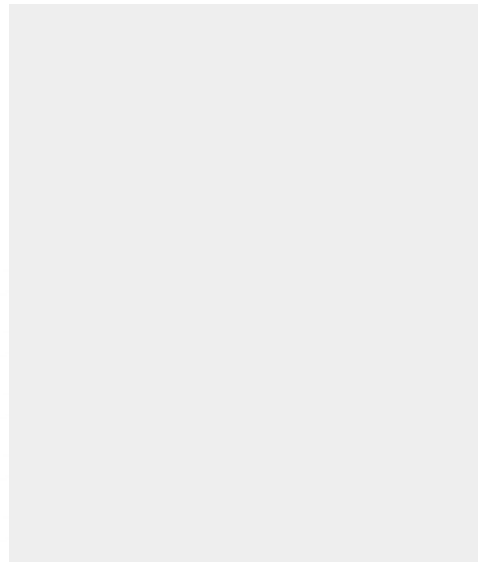
PROJECT Food®

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

Página: 1

BATIDORA DE INMERSIÓN CON VARIADOR DE VELOCIDAD POTENCIA 250 WATT

SKU: PFV250FM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GRUPO MOTOR DE 250 WATT CON REGULADOR DE VELOCIDAD

La **batidora de inmersión profesional** es una máquina ideal para restaurantes, heladerías y hoteles.

El **peso contenido** de la batidora permite un fácil uso.

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



PROJECT Food®

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

El motor es ventilado con térmico de protección.

Regulador de velocidad que permite ajustar las revoluciones por minuto de 2500 a 15000 rpm.

Acoplamiento rápido para accesorios no incluidos.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS:

- **Mezclador** longitud 200 mm, 250 mm
- **Homogénéizador** longitud 200 mm, 250 mm
- **Tubo de emulsión** longitud 200 mm, 250 mm
- **Varilla para mezclar**

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

DATOS TECNICOS

Peso	3 kg
Dimensiones	44 × 19 × 16 cm
Voltaje	Monofásica 230/1 N/50-60 Hz
Altura	285 mm
Velocidad	De 2500 giros a 15000 giros (rpm)
Diámetro	75 mm
Regulador de velocidad	Sí