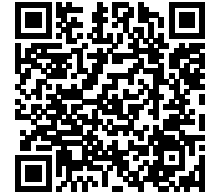


Merk: **Bamix**

Model: Staafmixer GASTRO M



Omschrijving

Bamix Gastro G3

Speciaal voor de professionele cateraar en de horeca is er de Bamix Gastro G3. De langere staaf, 35 cm, is geschikt voor grotere hoeveelheden en kunt u direct gebruiken in diepe pannen. U hoeft nooit meer over te schenken in kleinere kommen. De Bamix Gastro is bestemd voor specialisten in de culinaire kunst. Veelzijdig, praktisch, handelbaar en makkelijk schoon te houden.

- Voor koude en warme soepen en sauzen van 1 tot 30 liter vloeistof
- Voor het indikken van soepen en sauzen
- Voor het opkloppen van eieren en eiwitten (minimaal 10 eieren)
- Voor het crushen van ijs, het maken van purees, (slag)room, flans en custard, smoothies en andere fruitmixen, mayonaise, jam, ...

Alle onderdelen die met voedsel in contact komen, zijn van superieure kwaliteit; ze zijn geschikt voor voedingswaren, zijn roestvrij en nemen geen smaak of geur op.

Staafmixer (350 W) met softgrip en membraanknoppen. Biedt 2 snelheden: 12.000 toeren/ minuut + 18.000 toeren/ minuut. Meegeleverde toebehoren zijn: 3 mesjes (multi + menger + klopper) en een wandhanger. Lengte van de aandrijfstaaf is 19 cm en de mix diepte is 25 cm (tot hoeveelheden van 20 liter). Kleur: wit.

Specificaties

ACCESSOIRES

Hakmolen	Nee	Mengbeker	Nee
----------	-----	-----------	-----

ALGEMEEN

Aantal snelheden	2	Type mixer	Staafmixer
Variabele snelheid	Nee		

FUNCTIES

Hakfunctie	Nee	Kneedfunctie	Nee
Mixfunctie	Ja	Raspfunctie	Nee
Turboknop	Nee		

GEBRUIKSGEMAK

Draadloos	Nee	Snoeropberging	Ja
-----------	-----	----------------	----

STROOM

Vermogen	350 W		
----------	-------	--	--