

Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung



Stabmixer und Rührbesen – Serie Tornado

- Antriebsmotoren mit verschiedener Leistungsstärke zur Kombination mit Mixstäben (-MS) und Rührbesen (-RB)
- 9 wählbare Drehzahlstufen
- Hohe Maximal-Drehzahl
- Ergonomische Handhabung
- Einfacher Austausch der Komponenten möglich

Optionen

- Schüsselhalterung
- Wandhalterung für Basisgerät, Mixstab und Rührbesen

Ausführung mit Mixstab:

- Zum Pürieren von Obst und Gemüse, Mixen mit Flüssigkeiten, Aufschlagen von Eiweiß und Milchprodukten, Kleinschneiden von Fleisch
- Austauschbarer Messerkopf
- Rührstab aus Edelstahl, Messer aus Stahl, Mischkopf aus Kunststoff

Ausführung mit Rührbesen:

- Zum Emulgieren, Vermischen, Auflockern, Aufschlagen und Rühren

Technische Daten			
Leistung Basisgeräte	0,15 kW	0,23 kW	0,30 kW
Stromart	230 V		
Mixstäbe	Tornado15-MS	Tornado23-MS	Tornado30-MS
Art. Nr.	4800MS	4801MS	4802MS
Länge	660 mm	660 mm	670 mm
Verarbeitungsmenge	20 Liter	40 Liter	70 Liter
Eigengewicht	2,5 kg	2,7 kg	2,9 kg
Drehzahl	1.000-12.000 U/min		
Rührbesen	Tornado15-RB	Tornado23-RB	Tornado30-RB
Art. Nr.	4800RB	4801RB	4802RB
Drehzahl	1.900-2.700 U/min		
Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.			