

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Moteur mixeur 250 W vitesse variable

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00013298
PMF M25	<b>Groupe d'articles</b>	Mélangeurs à immersion



- Vitesse de mélange [tr/min]: 15000
- Vitesse de fouettage [tr/min]: 2500 - 15000
- Matériel: ABS plastique
- Nombre de vitesses d'appareil: 9
- Type de contrôle: Digitale
- Élément de sécurité: Protection thermique contre les surcharges
- Principe de fixation des ustensiles: Raccord à la baïonnette, double et boulon coulissant
- Protection des moteurs: Protection contre la surchauffe
- Interrupteur principal: Oui
- Poignée ergonomique: Oui
- Informations complémentaires: La possibilité de changer l'accessoire pour fouetter, mélanger, homogénéiser et émulsionner Carte de contrôle avec SRS pour stabilisation des performances et de la vitesse

<b>Code SAP</b>	00013298	<b>Puissance électrique [kW]</b>	0.250
<b>Largeur nette [mm]</b>	75	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	75	<b>Vitesse de mélange [tr/min]</b>	15000
<b>Hauteur nette [mm]</b>	285	<b>Vitesse de fouettage [tr/min]</b>	2500 - 15000
<b>Poids net [kg]</b>	1.65		

# Fiche technique

## Avantages du produit



### Moteur mixeur 250 W vitesse variable

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00013298
PMF M25	<b>Groupe d'articles</b>	Mélangeurs à immersion

1

#### Moteur seulement

Possibilité de sélectionner les accessoires selon les besoins

- Économies pas besoin d'acheter ce dont on n'a pas besoin, ou même d'autres machines

2

#### Conception compacte

Facilité  
Manipulation simple

- Très facile à utiliser pour n'importe quel opérateur

3

#### Vitesse variable

Possibilité de transformer différents types d'aliments

- Se substitue à plusieurs appareils

4

#### Poignée ergonomique

Utilisation facile et confortable

- Plus grande sécurité
- Moins de fatigue lors de l'utilisation

5

#### Technologie SRS

Vitesse de mélange constante, même lors du traitement d'aliments avec des particules très dures

- Des résultats parfaits même lors de la mixation d'aliments surgelés

6

#### Raccord à baïonnette en forme d'étoile

Précision de tournage parfaite  
Résistance à la casse

- Transformation parfaite des aliments
- Résistance

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Moteur mixeur 250 W vitesse variable

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00013298
PMF M25	<b>Groupe d'articles</b>	Mélangeurs à immersion

**1. Code SAP:**

00013298

**2. Largeur nette [mm]:**

75

**3. Profondeur nette [mm]:**

75

**4. Hauteur nette [mm]:**

285

**5. Poids net [kg]:**

1.65

**6. Largeur brute [mm]:**

125

**7. Profondeur brute [mm]:**

110

**8. Hauteur brute [mm]:**

400

**9. Poids brut [kg]:**

1.80

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Matériel:**

ABS plastique

**12. Puissance électrique [kW]:**

0.250

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Nombre de vitesses d'appareil:**

9

**15. Type de contrôle:**

Digitale

**16. Élément de sécurité:**

Protection thermique contre les surcharges

**17. Principe de fixation des ustensiles:**

Raccord à la baïonnette, double et boulon coulissant

**18. Protection des moteurs:**

Protection contre la surchauffe

**19. Interrupteur principal:**

Oui

**20. Informations complémentaires:**

La possibilité de changer l'accessoire pour fouetter, mélanger, homogénéiser et émulsionner Carte de contrôle avec SRS pour stabilisation des performances et de la vitesse

**21. Poignée ergonomique:**

Oui

**22. Vitesse de fouettage [tr/min]:**

2500 - 15000

**23. Joint:**

Oui

**24. Matériau du joint:**

Polymère

**25. Vitesse de mélange [tr/min]:**

15000