

INTERNATIONAL[®]

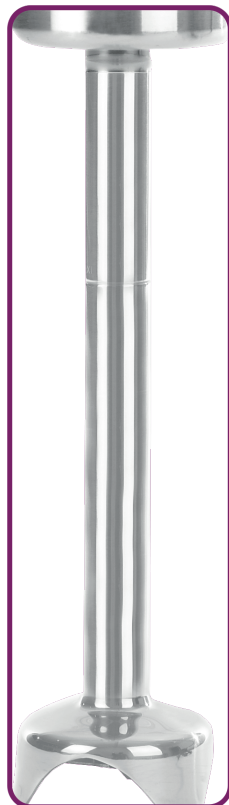
EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

PMX98

1 Dynamic PMX98, 1 Cuchilla emulsionadora, 1 Pie fijo

Características:

- El ligero y fácil de usar, es un dispositivo poderoso.
- Directamente en la olla, pulveriza en unos pocos minutos, de 20 a 40 litros de verduras cocidas, incluyendo puerro, cebolla, etc.
- Robusto, potente y manejable.
- Pie fijo: mayor duración del dispositivo.
- Variador de velocidad opcional.
- Ideal para hacer excelentes sopas, sopas de pescado, panades, brunoises, muselinas, repollo y espinacas picadas, pastas para panqueques, salsas, mayonesa, brandada de bacalao, puré de vegetales finamente pulverizados, papilla, crema de frutas, etc.
- Botón de seguridad.
- Tubo de buceo y campana en acero inoxidable para una perfecta higiene.
- Cuchillo de Ti-metal fácil de desmontar.
- Alta ventilación, garantizando un mejor enfriamiento del motor y evitando los riesgos de infiltración.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	DIAMETRO	LARGO	BRAZO	PESO	POTENCIA	VELOCIDAD	PRODUCCIÓN
PMX98	97.0 mm	600 mm	300 mm	2.4 kg	350 W	9500 rpm	20 a 40 Lts