

## STICK BLENDER KITCHEN LINE

- Voor professioneel gebruik zoals de bereiding van soepen, sauzen, vullingen, purees, ijsmengsels, etc.
- Variabele snelheid: 4.000-16.000 tpm.
- Geventileerde krachtige motor in een mat zwarte behuizing van polyamide.
- Met 2,5 m lang snoer met gearde stekker.



### STAAFMIXER MOTORBLOK - VARIABELE SNELHEID 350W

code	V	W	mm	€
221884	230	350	ø100x416	122,50

### STAAFMIXER MOTORBLOK - VARIABELE SNELHEID 500W

code	V	W	mm	€
221891	230	500	ø100x416	139,50



### MIXERSTAAF VOOR STAAFMIXER

- Roestvast stalen schacht en mes.
- Past op staafmixers Kitchen Line 221884, 221891.
- Inclusief mesverwijderingsset.

code	mm	€
222225	(L)250	79,50
222232	(L)300	89,50
222249	(L)400	98,50
222256	(L)500	109,95



### GARDE OPZETSTUK VOOR STAAFMIXER 221884 & 221891

- Bestaat uit twee roestvast stalen gardes.
- Veilig en eenvoudig te monteren aan de motor.

code	mm	€
222263	(L)250	98,50

### STAAFMIXER KITCHEN LINE 160 MET REGELBARE SNELHEID

- Voor professioneel gebruik in o.a. restaurants en hotelkeukens, voor het bereiden van ijs, soep, puree, saus, mayonaise, tomatenpuree, pesto etc.
- Geventileerde motor.
- Behuizing met ergonomische greep van duurzaam plastic.
- Roestvast stalen schacht en mes: lengte 160 mm, ø25 mm Snelheid: Ong. 4,000 - 20,000 tpm.
- Gewicht met schacht: ca. 1,6 kg.

code	V	W	mm	€
222140	230	220	ø75x(H)464	139,50

### GARDE OPZETSTUK VOOR STAAFMIXER 222140

- Bestaat uit twee roestvast stalen gardes.
- Veilig en eenvoudig te monteren aan de motor.

code	mm	€
222164	(L)185	92,50

