

bamix® of Switzerland

"Tryllestaven"

Gastro 200 (prof) Varenummer 103.038

Professionelle køkkenfolks foretrukne værktøj og 100 % Swiss Made siden 1954.

Længere overlevering og dermed mulighed for, at bearbejde direkte i emner op til 20 liter.

Gastro 200 har 19 cm. lang transmission/overlevering.

5 cm. længere end de klassiske Bamix husholdnings versioner.

Bamix leverer markedets højeste arbejdshastigheder, laveste støjniveau og ryster ikke på trods af op til 18.000 omdr./min.

Dette gør dit arbejde hurtigt, let og bekvemt.

Leveres med vægholder og de 3 standardværktøjer. Piskeskive m/huller, piskeskive og multifunktionsblad.

Kontakt hastigheder, væsketæt softgrip.

Kontakt 1. 11.000-12.000 Omdr./min

Kontakt 2. 17.000-18.000 Omdr./min

220V – 200W – 0,9 kg.

**Det anbefales at tilkøbe den skarpe kød-
/grøntsagskniv til Bamix.
Varenr. 460.006**

