

bamix®

of Switzerland

"Tryllestaven"

Gastro 350 (prof) **Varenummer 106.005**

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

Længere overlevering og dermed mulighed for, at bearbejde direkte i endnu større emner op 40 liter.

Gastro 350 har 29 cm. lang transmission/overlevering og er ca. 10 cm. længere end Bamix Gastro 200 versionen.

Bamix leverer markedets højeste arbejdshastigheder, laveste støjniveau og ryster ikke på trods af op til ekstreme 23.000 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. 17.000-18.000 Omdr./min

Kontakt 2. 22.000-23.000 Omdr./min

220V – 200W – 1,1 kg.

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

Varenr. 460.006

