

Merk: **Bamix**  
Model: 1032.002**€ 239,00**

## Omschrijving

Speciaal voor de professionele cateraar en de horeca is er de bamix Gastro G2. De langere staaf is geschikt voor grotere hoeveelheden en kunt u direct gebruiken in diepe pannen. U hoeft nooit meer over te schenken in kleinere kommen. De bamix Gastro is bestemd voor specialisten in de culinaire kunst. Veelzijdig, praktisch, handelbaar en makkelijk schoon te houden.

- » Voor koude en warme soepen en sauzen tot 20 liter vloeistof
- » Voor het indikken van soepen en sauzen
- » Voor het opkloppen van eieren en eiwitten
- » Voor het crushen van ijs, het maken van purees, (slag)room, flans en custard, smoothies en andere fruitmixen, mayonaise, jam, ...

Alle onderdelen die met voedsel in contact komen, zijn van superieure kwaliteit; ze zijn geschikt voor voedingswaren, zijn roestvrij en nemen geen smaak of geur op.

## Specificaties

### ACCESSOIRES

Aantal kommen	0
---------------	---

### ALGEMEEN

Aantal snelheden	2	Type mixer	Staafmixer
------------------	---	------------	------------

### FYSIEKE KENMERKEN

Kleur	Zwart
-------	-------

## GEBRUIKSGEMAK

Draadloos

Nee

Optie voor  
muurbevestiging

Ja

## STROOM

Vermogen

200 W