

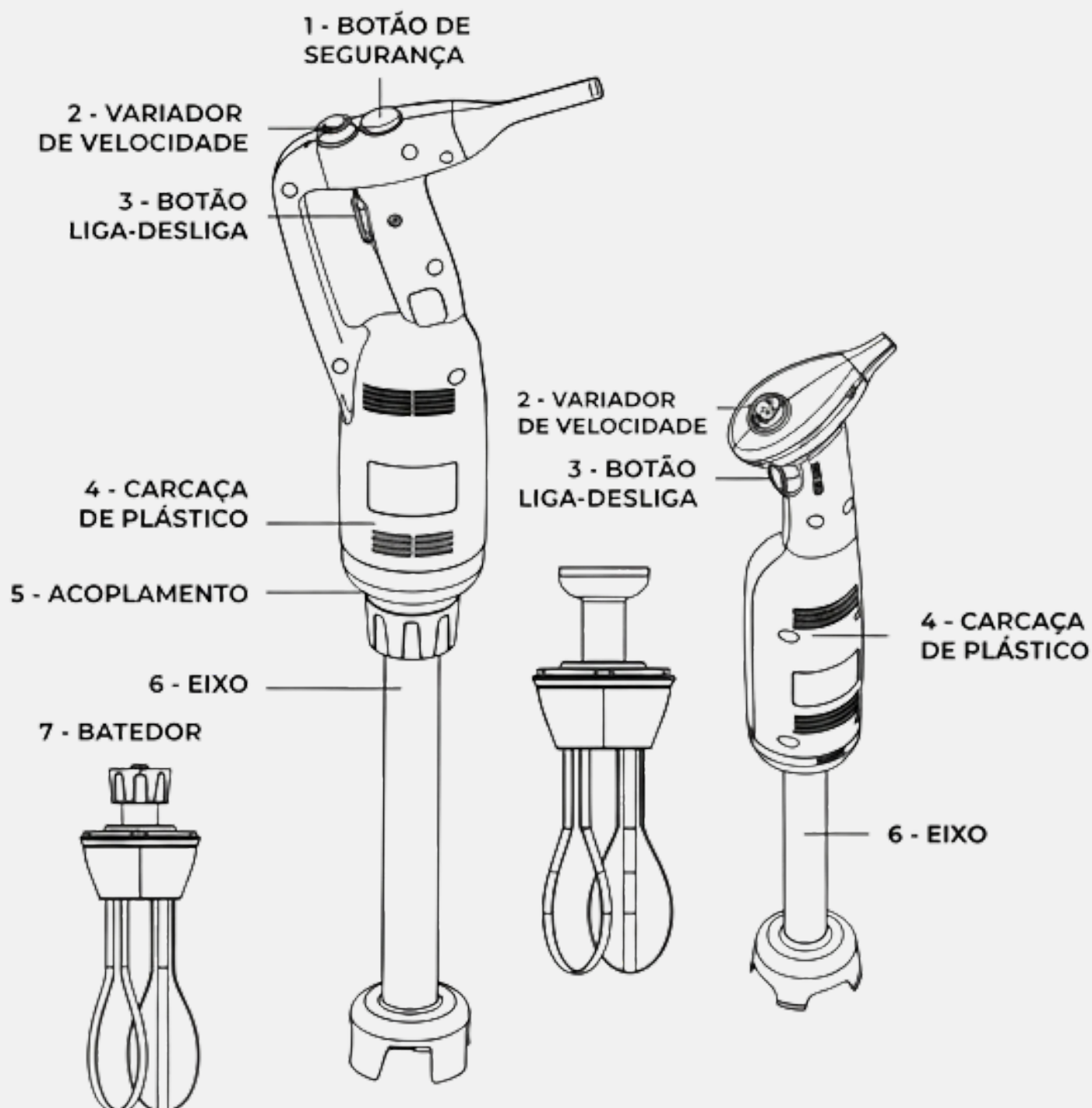
FICHA TÉCNICA

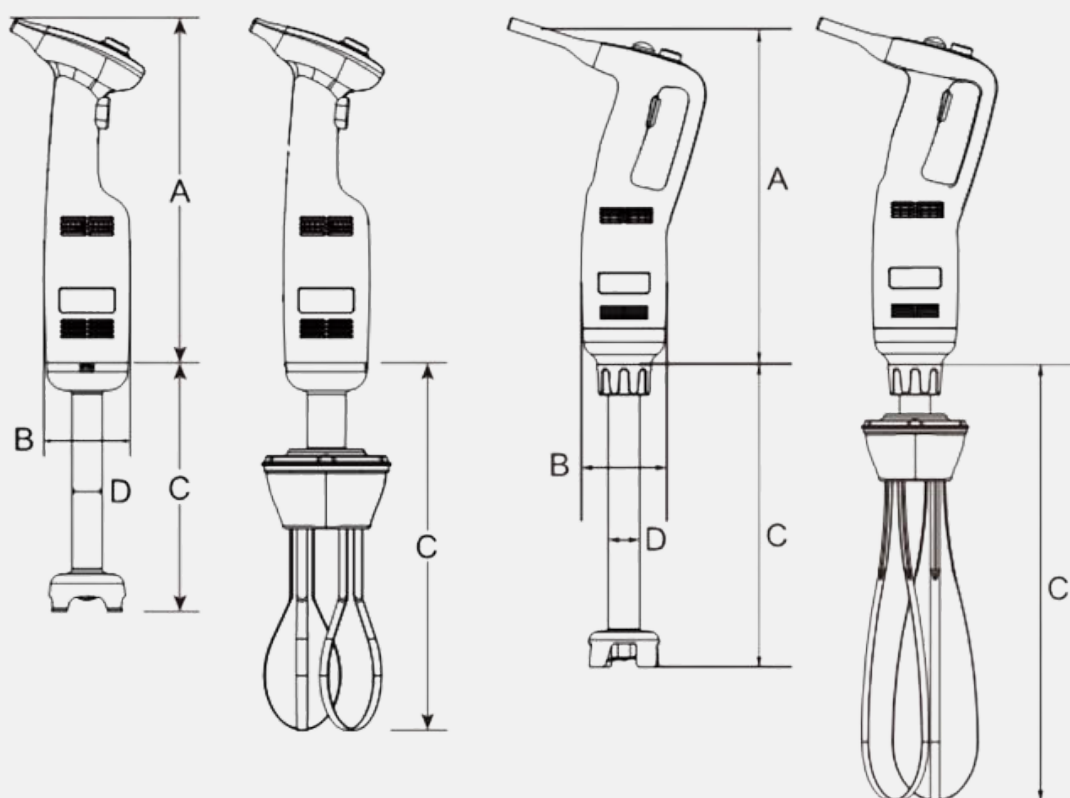
MIXER DE MÃO



MIXER DE MÃO

DESCRIÇÃO

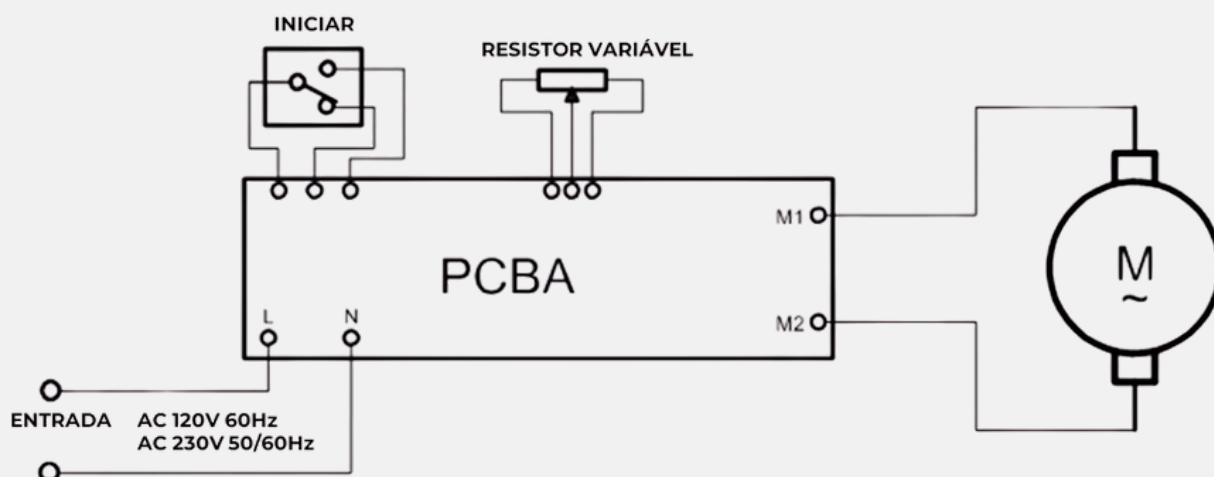


MIXER DE MÃO**DETALHES**

ESTE PRODUTO FOI PROJETADO PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES, SORVETERIAS, PADARIAS E ESTABELECIMENTOS SIMILARES DO RAMO DE ALIMENTAÇÃO. A MÁQUINA NÃO SE DESTINA AO PROCESSAMENTO DE CARNE QUE CONTENHA OSSOS, PELE DURA, CONCHAS OU ESCAMAS DE PEIXE. NÃO USE ESTA MÁQUINA PARA CORTAR VEGETAIS OU FRUTAS COM NOZES OU CASCA DURA. CASO CONTRÁRIO, PODERÁ CAUSAR DANOS AO EQUIPAMENTO, DANOS MATERIAIS OU PESSOAIS. PARA UTILIZAR O MIXER, É NECESSÁRIO ESTAR TREINADO E FAMILIARIZADO COM A OPERAÇÃO DO APARELHO.



DIAGRAMA ELÉTRICO



ORIENTAÇÃO POSIÇÃO DE TRABALHO

FUNÇÃO MISTURA (HÉLICE): PARA MELHOR CONTROLE, RECOMENDAMOS SEGURAR O DOBRADOR PELA ALÇA E PELA PARTE INFERIOR DO MOTOR. ALÉM DISSO, RECOMENDAMOS QUE INCLINE O DOBRADOR LIGEIRAMENTE PARA EVITAR QUE HÉLICE TOQUE NO FUNDO DO RECIPIENTE. CERTIFIQUE-SE SEMPRE DE QUE A HÉLICE ESTEJA SUFICIENTEMENTE IMERSA PARA EVITAR RESPINGOS E QUE AS SAÍDAS DE AR DA UNIDADE DO MOTOR NÃO ENTREM EM CONTATO COM NENHUM LÍQUIDO. PARA UMA EFICIÊNCIA IDEAL, DOIS TERÇOS DO TUBO DEVEM SER IMERSOS NA PREPARAÇÃO.

FUNÇÃO BATEDOR (WHISK): VOCÊ TAMBÉM PODE SEGURAR O APARELHO PELA ALÇA COM UMA MÃO, DEIXANDO A OUTRA LIVRE PARA SEGURAR A TIGELA, SE NECESSÁRIO. ENQUANTO PROCESSA O PREPARO, RECOMENDAMOS QUE VOCÊ MOVA O BATEDOR NA TIGELA, PARA GARANTIR QUE A MISTURA FIQUE COMPLETAMENTE HOMOGÊNEA. ACONSELHAMOS QUE EVITE QUE O BATEDOR TOQUE NAS LATERAIS DA TIGELA. PARA MÁXIMA EFICIÊNCIA, PELO MENOS UM QUINTO DO COMPRIMENTO DO BATEDOR DEVE SER IMERSO. MAS NUNCA MERGULHE O PORTA-BATEDOR NA PREPARAÇÃO.



MIXER DE MÃO

- POSSUI UM SISTEMA DE ALTA ROTAÇÃO, PERMITINDO QUE A MISTURA FIQUE HOMOGENIA.
- FÁCIL MANUSEIO, LUBRIFICAÇÃO E LIMPEZA.
- ACABAMENTO PA66+GF30% E AÇO INOXIDÁVEL.
- POSSUI RECURSOS DE SEGURANÇA EM CONFORMIDADE COM AS DIRETIVAS DE SEGURANÇA APLICÁVEIS.



MIXER DE MÃO**INFORMAÇÕES**

MODELO:	MML-500
INSTALAÇÃO ELÉTRICA:	220-240V 50/60HZ
DIMENSÕES:	37 CM COMPRIMENTO
PESO LÍQUIDO:	3.50 KG
VELOCIDADE	6000 A 20000 RPM
POTÊNCIA	500W



CONTATOS

**CONECTE-SE FACILMENTE
COM A LUPAFRO!**

FALE CONOSCO

(11) 2866-6595

COMERCIAL

(11) 99123-4539

SUPORTE TÉCNICO

(11) 97670-7936

**QUEREMOS ESTAR MAIS
PRÓXIMOS DE VOCÊ**



LUPAFRIO.COM.BR



Escaneie



LUPAFRIO DESART INOX®

