

## Miksery ręczne TR



### PARAMETRY TECHNICZNE

Model	TR-200	TR-250	TR-350BN	TR-350BL	TR-550BL	TR-550BXL	TR-750
Długość ramienia / długość całkowita [mm]	200/485	290/550	420/732	500/805	500/805	585/885	600/935
Ø osłony noża [mm]	65	82	94	94	94	105	118
Moc [W] / 230 V	250	250	350	350	550	550	750
Zastosowanie do pojemności [litr]	<10	<15	<75	<75	<150	<150	<200
Zdejmowane ramię	NIE	NIE	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK

- urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, miksowania i pozbawiania składników stałych zup, sosów, przecierów oraz do przygotowywania puree np. z warzyw lub ziemniaków,
- stała prędkość obrotowa noży miksujących 9000 obr/min.



TR-200



TR-250

TR-350



BN



BL

TR-550



BL



BXL

TR-750



**UWAGA:** w mikserach TR nie ma możliwości zastosowania różg BB