

## INTERNATIONAL®

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

### # MX052

1 Dynamic 160, 1 Cuchilla emulsionadora, 1 Cuchilla estándar  
1 Disco batidor, 1 disco emulsionador, 1 bol de 1lts. con tapa

#### Características:

Mini batidora profesional para tus pequeños preparativos.  
Verdadero mezclador profesional: ligero, rápido, eficiente y robusto.  
Fácil mantenimiento con su pie desmontable.  
Es un compañero de trabajo multifuncional gracias a sus numerosos accesorios.  
Triturador con producción de 1 a 4 Lts.  
Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.  
Pie en acero inoxidable.  
Variador de velocidad accesible rápidamente.  
Pie y campana en acero inoxidable para una perfecta higiene.  
Ligereza para una utilización fácil.  
Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.  
Mezclador: permite moler y mezclar directamente en la olla de excelentes sopas, sopas y hacer salsas, mayonesa, brunoise, masa para panqueques, avena, crema de frutas, etc.  
Látigos: para preparar fácilmente pastas, cremas, muselinas y hasta 50 claras de huevo a la vez.  
Puré de patatas: ideal para hacer purés o cremas vegetales cremosas, compotas, etc.  
Cortador: Puede moler, mezclar, picar verduras, ajos, cebollas, hierbas, perejil, frutas secas, carne, parmesano y hacer pasta rota, masa de pan, etc.



#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	DIAMETRO	LARGO	BRAZO	PESO	POTENCIA	VELOCIDAD	PRODUCCIÓN
MX052	70.0 mm	395 mm	160 mm	1.0 kg	220 W	1300 rpm	1 a 4 Lts