

GEWICHT	6,5 kg
AFMETINGEN (HxBxD)	38 x 30 x 29 cm
TOTAAL VERMOGEN	2.000 W
VERMOGEN WARMTE	1.000 W
VERMOGEN MOTOR	1.000 W
VOLTAGE	220-240 V
FREQUENTIE	50-60 Hz
TEMPERATUUR RANGE	Van 27°C tot 140°C
TEMPERATUUR REGELING	Nauwkeurigheid: 1 graad
TEMPERATUUR MODES	Maximale temperatuur: 160°C
SNELHEID	20 snelheden + Turbo + Kneedfunctie
MES SNELHEID RPM	Van 50 tot 7.250 RPM
TIMER	Van 1 sec tot 99 min
	Automatische stand-bymodus
KOM CAPACITEIT	Totale capaciteit: 2,5 L, RVS
SPECIALE FUNCTIES	Sauteren – Turbo – Kneden
DISPLAY	Digitaal met knoppen, van ABS-kunststof
MES	Roestvrij staal. Geschikt voor vaatwasser
ACCESSOIRES	
	Transparente maatbeker – BPA-vrij
	Spatel – Siliconen – BPA-vrij
	Spatbescherming – Kunststof – BPA-vrij
	Mengpeddel – Kunststof – BPA-vrij
	5 L Roestvrijstalen stoommand (optioneel)
	Roestvrijstalen mand (optioneel)
CERTIFICERING	CE & IEC 60335-2-64



MADE IN SPAIN
taurus
professional



taurus
professional
Mycook
PRO



INDUCTIE-KOOKBLENDER
ONTWORPEN VOOR CHEFS

TOTAL CAPACITY



3.75 L

INDUCTION TECH



2.000 W

TEMPERATURE



27-140°C