

SKU: 2974406

Ristosubito

Mixer ad immersione Dynamic monoblocco fino a 65 coperti MX300



Descrizione

Mixer a immersione

Il mixer MX300, leggero e maneggevole, è un apparecchio potente. Polverizza in meno di tre minuti fino 40 litri di minestra di verdure cotte. Ideale per la preparazione di passato di pomodoro, creme di verdure, zuppe di pesce, pasta per le crepes, salse, maionese, puree di verdure, creme di frutta. Inoltre in gelateria è in grado di emulsionare fino a 5 litri di miscela per gelato o puree di frutta. Può essere utilizzato anche in altri settori per la miscelazione di prodotti liquidi, cremosi o gelatinosi.

Specifiche Tecniche

- Cavo di alimentazione con spina lunghezza metri 3.
- Doppio isolamento.
- Conforme alle normative C.E.
- Il mixer MX300 corredato di un pulsante di sicurezza per un funzionamento ad impulso.
- Capacità da 20 a 40 lt.
- Lunghezza tubo di immersione 300 mm
- Lunghezza Totale 600 mm

- Peso 2,4 kg
- Watt 300
- Giri/minuto 9.000
- Regolazione velocità Optional
- Pensato per Gelaterie, Pizzerie, Ristoranti, Comunità