

SKU: 2974407

Ristosubito

Mixer frullatore ad immersione Dynamic monoblocco capacità da 20 a 40 litri fino a 75 coperti Con variatore di velocità Modello MX300VV



Descrizione

Frullatore ad immersione

Il mixer MX300VV, leggero e maneggevole, è un apparecchio potente. Polverizza in meno di tre minuti fino a 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. Il mixer PMX 98 corredato di un pulsante di sicurezza per un funzionamento ad impulso.

Specifiche Tecniche

- Cavo di alimentazione con spina lunghezza metri 3.
- Doppio isolamento.
- Conforme alle normative C.E

- Variatore di velocità.
- 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 di serie
- Pensato per Gelaterie, Pizzerie, Ristoranti, Comunità