

SKU: 2974410

Ristosubito

Mixer frullatore ad immersione Dynamic monoblocco capacità da 40 a 100 litri fino a 100 e oltre coperti Modello MX91-410



Descrizione

Frullatore a immersione

Il mixer MX91-410 è un apparecchio potente. Polverizza in meno di tre minuti fino a 60 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 10 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 MX91-410 corredato di un pulsante di sicurezza per un funzionamento ad impulso
- Capacità da 40 a 100 lt.
- Lunghezza tubo di immersione 410 mm

- Lunghezza Totale 715 mm
- Peso 3,4 kg
- Watt 460
- Giri/minuto 9.000
- Monoblocco / Smontabile Monoblocco
- Pensato per Gelaterie, Pasticcerie, Ristoranti, Comunità, Pizzeri