

SKU: 2974412

Ristosubito

Frullatore ad immersione Dynamic capacità da 40 a 100 litri 100 e oltre coperti MX410 standard



Descrizione

Mixer frullatore ad immersione Dynamic

Il mixer MX410 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. Il mixer MX 2000 è corredato di un pulsante di sicurezza per un funzionamento ad impulso e un pulsante per il funzionamento in continuo

Specifiche Tecniche

- Cavo di alimentazione con spina lunghezza metri 3.
- Doppio isolamento.
- Conforme alle normative C.E
- Capacità da 40 a 100 litri
- Lunghezza Tubo/Fruste 410 mm
- Lunghezza Totale 720 mm

- Peso 3,5 kg
- Watt 460
- Giri/minuto 9.000
- Regolazione velocità Optional
- Monoblocco / Smontabile Monoblocco
- Pensato per Gelaterie, Pasticcerie, Ristoranti, Comunità, Pizzerie