

**FRULLATORE IMMERSIONE DYNAMIC MASTER COMBI 410.H
CON STELO cm.41 E GRUPPO FRUSTE potenza 600W
V230**

MIXER IMMERSIONE + FRUSTA DYNAMIC SERIE MASTER COMBI 410.H



vedi prodotto online

Il modello MASTER COMBI 410.H è il combinato con mixer e frusta della serie Master.

Un potente motore da 500W dotato di accessorio mixer ad immersione da 40 cm con coltello da taglio a 3 lame e accessorio frusta con frustini inox smontabili da 245 mm

Semplice, robusto e durevole nel tempo, il mixer è ideale nella media ristorazione fino a 100 coperti. Per lavorare in immersione a freddo per salse, frullati ed emulsioni o con alimenti caldi per minestre, vellutate e puree.

In gelateria è adatto a lavorare in caraffa o secchio da 4 fino a 8 litri di miscela per gelato. Grazie al suo potente motore da 500 W unito alla precisione e affidabilità del suo comando elettronico è il mixer ad immersione ideale nella gelateria di qualità.

L'accessorio doppia frusta AF90 con doppi frustini eiettabili da 245 mm permette di realizzare in poco tempo meringhe, creme, pastella per crepes, uova a neve in quantità fino a 20 litri.

La versione smontabile permette di riporlo in poco spazio una volta pulito ed asciugato.

Non lasciare in immersione gli accessori né metterli in lavastoviglie. Il variatore di velocità è sempre incluso in questo modello.

Questo modello è dotato di piede mixer smontabile.

CARATTERISTICHE:

Modello MASTER COMBI 410.H

Capacità mixer da 40 a 80 litri

Capacità fruste da 5 a 20 litri

Miscela per gelato da 4 a 8 litri

Lunghezza Mixer 410 mm

Lunghezza Frustini 245 mm

Lunghezza Totale 753 mm

Peso 4,5 kg

Watt 600

Giri/minuto da 3.000 a 9.500

Giri/minuto frusta da 300 a 900

Regolazione velocità incluso

Monoblocco / Smontabile Smontabile

Pensato per Ristoranti, Comunità, Gelaterie