

SOLUZIONI FOOD SERVICE

**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



SOLUZIONI FOOD SERVICE

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