

**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 FOODSERVICE

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