

SOLUZIONI FOOD SERVICE

**FRULLATORE IMMERSIONE DYNAMIC MX410 CON STELO
MONOBLOCCO cm.41 potenza 600W V230**

MIXER IMMERSIONE DYNAMIC SERIE MASTER MX410



vedi prodotto online

CODICE: **MX/2000**
MARCA: **DYNAMIC**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Un robusto mixer ad immersione con tubo fisso da 40 cm dotato di coltello da taglio a 3 lame.

Semplice, robusto e durevole nel tempo, 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.

CARATTERISTICHE:

Modello MX410

Capacità da 40 a 80 litri

Miscela per gelato da 4 a 8 litri

Lunghezza Mixer 410 mm

Lunghezza Totale 720 mm

Peso 3,5 kg

Watt 600

Giri/minuto 9.500

Regolazione velocità fissa

Monoblocco

Pensato per Ristoranti, Comunità, gelaterie