

**FRULLATORE IMMERSIONE DYNAMIC SENIOR COMBI 300
CON STELO cm.30 E GRUPPO FRUSTE potenza 350W
V230**

MIXER IMMERSIONE + FRUSTA DYNAMIC SERIE SENIOR COMBI 300



vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

Un robusto mixer ad immersione con accessorio mixer smontabile da 300 cm dotato di coltello da taglio a tre lame. Semplice, robusto e durevole nel tempo, è ideale nella piccola e media ristorazione fino a 75 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 fino a 6 litri di miscela per gelato

Potente e robusta frusta per montare uova, creme, pastella per crepes e altri prodotti liquidi.

Doppi frustini di lunghezza 205 mm smontabili per la pulizia.

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

Non lasciare in immersione gli accessori né metterli in lavastoviglie.

CARATTERISTICHE:

Modello SENIOR COMBI 300

Capacità da 20 a 40 litri

Lunghezza Mixer 300 mm

Lunghezza Frustini 205 mm

Lunghezza Totale 640 mm

Peso 3,4 kg

Watt 350

Giri/minuto da 0 a 9.500

Regolazione velocità incluso

Monoblocco / Smontabile smontabile

Pensato per Ristoranti, Comunità, piccole gelaterie