

**STABMIXER FT/97 MIT QUIRLEINHEIT; EINTEILIG Leistung
600 W 230 V**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die FT97 ist der feste Quirl der Master-Serie.

Kräftiger und robuster Schneebesen zum Schlagen von Eiern, Sahne, Crepeteig und anderen flüssigen Produkten in Sekundenschnelle. Doppelte Quirle mit einer Länge von 245 mm, die zum Reinigen herausgenommen werden können.

Einfach, robust und langlebig, sind sie ideal für mittelgroße Restaurants und Konditoreien für bis zu 100 Gedecke. Er ist standardmäßig mit einem Antrieb mit variabler Geschwindigkeit ausgestattet.

EIGENSCHAFTEN:

Modell FT97

Fassungsvermögen von 5 bis 20 Liter

Quirllänge 245 mm

Gesamtlänge 650 mm

Gewicht 3,3 kg

Leistung 600 W

Drehzahlen/Minute von 300 bis 900

Inklusive Drehzahlregler

Einteilig / Zerlegbarer Monoblock

Entwickelt für Restaurants, Wohngemeinden, Konditoreien