

**STABMIXER DYNAMIC DYNAMIC MASTER COMBI 410.H MIT
41 CM-STIEL UND SCHNEEBESENEINHEIT Leistung 600
W 230 V**



vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

Das Modell MASTER COMBI 410.H ist die Mixer-Schneebeesen-Kombination der Master-Serie.

Ein leistungsstarker 500-W-Motor, ausgestattet mit einem 40-cm-Tauchrühreraufsatz mit 3 Klingen und einem Schneebeesenaufsatz mit abnehmbarem 245-mm-Edelstahlquirl. Einfach, robust und langlebig, ist der Mixer ideal für mittelgroße Restaurants für bis zu 100 Gedecke. Zum kalten Eintauchen für Saucen, Obstshakes und Emulsionen oder mit heißen Lebensmitteln für Suppen, sämige Cremes und Pürees.

In Eisdielen ist der Mixer für die Verarbeitung von 4 bis 8 Litern Eismischung in einem Krug oder Eimer geeignet. Mit seinem leistungsstarken 500-W-Motor und der Präzision und Zuverlässigkeit seiner elektronischen Steuerung ist er der ideale Tauchmischer für die Herstellung von hochwertigem Speiseeis.

Mit dem Doppelschneebeesen AF90 mit zwei 245-mm-Quirlen lassen sich im Handumdrehen Baiser, Cremes, Crêpeteig und Eischnee in Mengen von bis zu 20 Litern herstellen. Die zerlegbare Version ermöglicht eine platzsparende Aufbewahrung, nachdem sie gereinigt und getrocknet wurde. Das Zubehör nicht in Wasser stehen lassen und nicht in die Spülmaschine geben. Der Antrieb mit variabler Geschwindigkeit ist in diesem Modell standardmäßig enthalten.

Dieses Modell ist mit einem abnehmbaren Mischfuß ausgestattet.

EIGENSCHAFTEN:

Modell MASTER COMBI 410.H

Fassungsvermögen des Mixers: 40 bis 80 Liter

Fassungsvermögen der Peitsche: 5 bis 20 Liter

Eismischung: 4 bis 8 Liter

Mixerlänge 410 mm

Peitschenlänge 245 mm

Gesamtlänge 753 mm

Gewicht 4,5 kg

Watt 600

Drehzahl von 3.000 bis 9.500

Peitschenumdrehungen/Minute von 300 bis 900

Geschwindigkeitsregler im Lieferumfang enthalten

Monoblock/zerlegbar

Entwickelt für Restaurants, Wohngemeinden und Eisdielen