## SOLUZIONIFOODSERVICE

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

STABMIXER + QUIRL DYNAMIC SERIE MASTER COMBI 410.H





## O L U Z I O N I F O O D S E R V I C

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

Ein leistungsstarker 500-W-Motor, ausgestattet mit einem 40-cm-Tauchrühreraufsatz mit 3 Klingen und einem Schneebesenaufsatz 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 Tauchmixer für die Herstellung von hochwertigem Speiseeis.

Mit dem Doppelschneebesen 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

