SOLUZIONIFOODSERVICE

STABMIXER DYNAMIC MX410 MIT EINTEILIGEM 41-CM-STIEL Leistung 600 W 230 V

STABMIXER DYNAMIC SERIE MASTER MX410





SOLUZIONIFOODSERVIC

Robuster Stabmixer mit festem 40-cm-Rohr, ausgestattet mit dreischneidiger Klinge. Einfach, robust und langlebig, ist er ideal für mittelgroße Restaurants mit bis zu 100 Gedecken. 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. Dank seines leistungsstarken 500-W-Motors verbunden mit der Präzision und Zuverlässigkeit seiner elektronischen Steuerung ist er der ideale Tauchmixer für Qualitätseisdielen.

EIGENSCHAFTEN: Modell MX410 Fassungsvermögen von 40 bis 80 Liter Mixer für Speiseeis von 4 bis 8 Liter Mixerlänge 410 mm Gesamtlänge 720 mm Gewicht 3,5 kg 600 Watt Drehzahl 9.500 Feste Drehzahlregelung Monoblock

Entwickelt für Restaurants, Wohngemeinden und Eisdielen

