

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

STABMIXER DYNAMIC SERIE MASTER MX410



SOLUZIONI FOODSERVICE

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