

**STABMIXER DYNAMIC DYNAMIC SENIOR COMBI 300 MIT
30-CM-STIEL UND SCHNEEBESENEINHEIT Leistung 350
W 230 V**



vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

Ein robuster Stabmixer mit abnehmbarem 300 cm langem Pürieraufsatz und dreischneidiger Klinge. Einfach, robust und langlebig, ist er ideal für kleine und mittelgroße Restaurants mit bis zu 75 Gedecken. Zum kalten Eintauchen für Saucen, Obstshakes und Emulsionen oder mit heißen Lebensmitteln für Suppen, sämige Cremes und Pürees.

In Eisdielen eignet er sich für die Verarbeitung von bis zu 6 Litern Eismischung

Leistungstarker und robuster Schneebesens zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Crepeteig und anderen flüssigen Produkten. Doppelquirle mit einer Länge von 205 mm, die zum Reinigen abgenommen werden können.

Die abnehmbare Version ermöglicht nach dem Reinigen und Trocknen eine platzsparende Aufbewahrung. Das Zubehör nicht in Wasser stehen lassen und nicht in die Spülmaschine geben.

EIGENSCHAFTEN:

Modell SENIOR COMBI 300

Fassungsvermögen von 20 bis 40 Liter

Mixerlänge 300 mm

Peitschenlänge 205 mm

Gesamtlänge 640 mm

Gewicht 3,4 kg

Watt 350

Drehzahl von 0 bis 9.500

Drehzahlregler im Lieferumfang enthalten

Monoblock/zerlegbar

Entwickelt für Restaurants, Wohngemeinden und kleine Eisdielen