

INTERNATIONAL®

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

MX91

1 Dynamic MX91, 1 Cuchilla emulsionadora, 1 Pie fijo

Características:

Una apuesta segura en el rango dinámico, es un dispositivo poderoso diseñado para usarse en ollas de 50 a 100 litros.

Potente, robusto.

Fácil de usar.

Pie fijo: mayor duración del dispositivo.

Interruptor de botón de seguridad.

Doble aislamiento.

Tubo de buceo y campana en acero inoxidable para una perfecta higiene.

Cuchillo de ti-metal.

Variador de velocidad opcional.

Directamente en la olla, rocía en pocos minutos, vegetales cocidos, cebolla, etc.

Ideal para hacer excelentes sopas, sopas de pescado, panades, brunoises, muselinas, repollo y espinacas picadas, pastas para panqueques, salsas, mayonesa, brandada de bacalao, puré de vegetales finamente pulverizados, papilla, crema de frutas, etc.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	DIAMETRO	LARGO	BRAZO	PESO	POTENCIA	VELOCIDAD	PRODUCCIÓN
MX91	110.0 mm	715 mm	410 mm	3.4 kg	600 W	9500 rpm	40 a 100 Lts