

COMBINATO FRUSTA-MESCOLATORE

IMOD. MIX 250 F IMOD. MIX 350 V



Svedlinghaus® *dal 1950*



COMBINATO FRUSTA-MESCOLATORE

IMOD. MIX 250 F IMOD. MIX 350 V

🇮🇹 I mixer ad immersione sono strumenti indispensabili in tutte le cucine professionali. Disponibile in due versioni: motore 250 Watt a velocità fissa o 350 Watt a velocità variabile. Il mescolatore può essere facilmente utilizzato nella preparazione di minestrone, purè di verdure, maionese ecc., mentre la frusta (solo per versione MIX 350 V) per la preparazione di panna montata, creme ecc.

🇬🇧 Combined mixer/whisk is indispensable for any professional kitchen. Available in two different versions: 250W motor fixed speed and 350W variable speed. Mixer is suitable for preparing soups, purees, mayonnesse, etc.; whisk (MIX 350V version only) for whipped cream, creams, etc.



MODELLO	MOD. MIX 250 F	MOD. MIX 350 V
Dimensioni (ØXh) <i>Dimension (ØXh)</i>	mm 75x285	mm 130x360
Peso <i>Weight</i>	Kg. 1,4	Kg. 2,6
Motore <i>Motor</i>	W 250	W 350
Velocità <i>Speed</i>	Fissa	variabile/ <i>variable</i>
Giri variatore <i>Speed variator</i>	2.000/9.000	2.000/9.000
Giri max <i>Rpm max</i>	15.000	15.000
Lunghezza mescolatore <i>Mixer lenght</i>	mm 250	mm 400

Swedlinghaus®

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via E. Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Ciro Menotti, 10
21010 Besnate (VA) • ITALY

Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it

www.swedlinghaus.it