

MIXER AD IMMERSIONE PER RISTORAZIONE



LINEA RISTORAZIONE



I CORPI MOTORE A VELOCITÀ
VARIABILE (VV) POSSONO
LAVORARE ANCHE
A VELOCITÀ FISSA



SUPPORTO REGGI MIXER

LEGENDA

VF = velocità fissa

VV = velocità variabile + velocità fissa

DATI TECNICI

	modello	elementi	giri VF rpm	giri VV rpm	potenza W	dimensioni (L x P x H) mm	alimentazione V/Hz	peso kg
1	CM 250/VF	corpo motore	15.000	/	250	75x75x285	230/50	1,4
2	CM 350/VF	corpo motore	15.000	/	350	130x130x360	230/50	4
3	CM 450/VF	corpo motore	17.000	/	450	130x130x380	230/50	4,6
4	CM 650/VF	corpo motore	13.000	/	650	130x130x400	230/50	5,5
5	CM 350/VV	corpo motore	15.000	2.000 ÷ 9.000	350	130x130x360	230/50	4
6	CM 450/VV	corpo motore	17.000	2.000 ÷ 11.000	450	130x130x380	230/50	4,6
7	CM 650/VV	corpo motore	13.000	2.000 ÷ 10.000	650	130x130x400	230/50	5,5
8	MS 200	mescolatore (solo per CM 250)	/	/	/	75x75x220	/	0,30
9	MS 250	mescolatore (solo per CM 250)	/	/	/	75x75x270	/	0,40
10	MS 300	mescolatore (escluso CM 250)	/	/	/	95x95x330	/	0,45
11	MS 400	mescolatore (escluso CM 250)	/	/	/	95x95x430	/	0,80
12	MS 500	mescolatore (escluso CM 250)	/	/	/	95x95x530	/	1,15
13	MS 600	mescolatore (escluso CM 250)	/	/	/	95x95x630	/	1,40
14	FS 360	frusta (solo per CM 350/VV, CM 450/VV, CM 650/VV)	/	/	/	120x120x360	/	1

italianamacchine®

si riserva il diritto di apportare ai prodotti le migliorie, sia meccaniche che estetiche, senza alcun preavviso

Apparecchi indispensabili per soddisfare le richieste di una cucina sempre più esigente, ricca di piatti tradizionali ma anche di raffinati menù attuali. Apparecchi maneggevoli, facili da usare, dalla linea moderna e colorata, dalle innumerevoli funzionalità. Con l'accessorio mescolatore è possibile preparare direttamente in pentola minestrone, zuppe, oppure tritare la frutta.

Con l'accessorio frusta si realizzano puree, creme, pastelle, maionese, pasta di mandorla, creme di formaggio o quant'altro la migliore cucina può offrire. NB: i corpi motore a velocità variabile (VV) possono lavorare anche a velocità fissa.

NB: i mixer CM 650/VF, CM 650/VV sono forniti di uno stabilizzatore di velocità e di tasto per uso continuativo.

LISTINO PREZZI

	modello	descrizione	prezzo
1	CORPO MOTORE	CM 250/VF: velocità fissa	210,00
2		CM 350/VF: velocità fissa	299,28
3		CM 450/VF: velocità fissa	404,84
4		CM 650/VF: velocità fissa	512,72
5		CM 350/VV: velocità variabile + velocità fissa	342,20
6		CM 450/VV: velocità variabile + velocità fissa	435,00
7		CM 650/VV: velocità variabile + velocità fissa	556,80
8	MESCOLATORE	MS 200: abbinabile solo al corpo motore CM 250/VF	104,72
9		MS 250: abbinabile solo al corpo motore CM 250/VF	121,04
10		MS 300: abbinabile con tutti i corpi motori escluso CM 250/VF	174,08
11		MS 400: abbinabile con tutti i corpi motori escluso CM 250/VF	193,12
12		MS 500: abbinabile con tutti i corpi motori escluso CM 250/VF	218,96
13		MS 600: abbinabile con tutti i corpi motori escluso CM 250/VF	236,64
14	FRUSTA	FS 360: abbinabile solo ai corpi motore con velocità variabile VV	244,80

IMBALLI

15	Imballo per CM 250/VF	12,00
16	Imballo per CM 350/VF, CM 350/VV	14,00
17	Imballo per CM 450/VF, CM 450/VV	16,00
18	Imballo per CM 650/VF, CM 650/VV	18,00
19	Imballo per MS 200, MS 250, MS 300	10,00
20	Imballo per MS 400, MS 500, MS 600	14,00
21	Imballo per FS 360	10,00

ACCESSORI / NOTE

22	Supporto a parete SP1 per CM 250/VF.	35,84
23	Supporto a parete SP2 per CM 350/VF, CM 450/VF, CM 650/VF.	55,20
24	Supporto a parete SP3 per CM 350/VV, CM 450/VV, CM 650/VV.	79,36
25	Supporto reggi mixer per pentola da Ø 400 mm.	219,52
26	Supporto reggi mixer per pentola da Ø 600 mm.	219,52
27	Supporto reggi mixer per pentola da Ø 800 mm.	260,96
28	Supporto reggi mixer per pentola da Ø 1000 mm.	260,96
29	Supporto reggi mixer per pentola da Ø 1200 mm.	260,96
30		
31		