

Mixer e Fruste



	Modello	Uso	Piede/frusta	Cap.lt.	Volt	Watt	Giri/minuto
1	4020208506 MD95	Mixer	cm.16	1/12	230	180	9500
2	4020208500 Junior Standard	Mixer	cm.22,5	5/25	230	200	9000
3	4020208501 Junior Frusta	Frusta	cm.18,5	1/5	230	200	da 0 a 2000
4	4020208502 Junior Combi	Combinato	cm.18,5/22,5	1/25	230	200	da 0 a 9000
5	4020208503 PMF250 Combi	Combinato	cm.20,5/30	20/40	230	300	da 0 a 9000
6	4020208504 MX91	Frusta	cm.41	40/100	230	460	9000
7	4020208505 MF2000 Combi	Combinato	cm.24,5/41	40/100	230	460	da 300 a 9000

Tagliaverdura



**DA 20 A 300
COPERTI
ED OLTRE**

Modello da tavolo CL50

Vasca e coperchio: in metallo
2 fori: 1 mezzaluna ed 1 cilindrico mm.58
Blocco motore: in policarbonato
Sicurezza: magnetica e freno motore
Riavvio automatico tramite pressore.
1 velocità: 375 giri/minuto. Capacità da 120 a 250 kg/ora
Potenza: 550W Dimensioni cm.35x32x59h.
Peso kg.15
Senza dischi in dotazione

Dischi per CL50	
Disco fette mm.2	4028990110
Disco fette mm.4	4028990100
Disco julienne mm.2	4028990111
2 Dischi cubetti mm.10x10x10	4028990120

4028609001
Il tagliaverdure CL50 monofase 230V

Cutter tagliaverdura



Combinati R301 e R301Ultra

Blocco motore: 650W, 1 velocità 1500 giri/minuto
Sicurezza: magnetica e freno motore.
Carrozzeria in policarbonato
Accessorio cutter: vasca inox lt. 3,5 con coltello liscio
Accessorio taglia legumi: ad espulsione, vasca in ABS, senza dischi in dotazione.
Dimensioni cm.32,5x30x55h. Peso kg.13
Alimentazione 230V

Combinato R301 4028309200

Combinato R301Ultra 4028309300
Caratteristiche identiche al modello R301 con in più la funzione impulso

Dischi per R301 e R301ULTRA	
Disco fette mm.2	4028990210
Disco fette mm.4	4028990221
Disco julienne mm.2	4028990200
Disco fiammiferi mm.2x2	4028990240



Cutter vasca inox



Tagliaverdura vasca ABS

DA 10 A 70 COPERTI

Induzione



2515395000

Piastra induzione CIC1800

Piano in vetro, corpo in plastica
Timer a led, selezione della temperatura
Protezione elettronica dal surriscaldamento
Alimentazione 230V
Potenza 1.800W



2515395100

Piastra induzione CIC3000

Piano in vetro, corpo in acciaio inox
Timer a led, selezione della temperatura
Protezione elettronica dal surriscaldamento
Alimentazione 230V
Potenza 3.000W

Il colpo d'occhio dell'esperto !

Principio di funzionamento della cottura ad induzione:
Un induttore elettrico crea un campo magnetico all'interno della piastra.

Quando si appoggia un contenitore ferritico sulla piastra, nel recipiente, il campo magnetico creato genera delle correnti dette "di Foucault" (dal nome dello scopritore) che trasformano l'energia magnetica in energia calorica e provocano quindi il suo riscaldamento.

Vantaggi:

- rendimento immediato, salita della temperatura più rapida, dunque tempi di preparazione e consumi elettrici ridotti.
- economico, consuma energia solo quando il recipiente è a contatto della piastra.
- confort e sicurezza: solo il recipiente si riscalda.
 - facile da pulire perché eventuali fuoriuscite di alimenti non cuociono
 - sicuro: perfettamente liscio e senza angoli vivi.

SONO DISPONIBILI TAGLIAVERDURE DI ALTRE DIMENSIONI. RIVOLGETEVI AL NOSTRO SERVIZIO VENDITE PER INFORMAZIONI.

Combinato R201



Blocco motore: 550W, 1500 giri/minuto
Sicurezza: magnetica e freno motore
Carrozzeria: policarbonato
Accessorio cutter: vasca in policarbonato 2,9 litri con coltello liscio
Accessorio taglialegumi: in vasca, Consegnato con 2 dischi (1 fette 2 mm. ed 1 julienne 2 mm.)
Dimensioni: cm.22x28x49,5h. - peso kg.12
Alimentazione 230V

FINO A 20 COPERTI

4028309001

Combinato R201

