

MIXER PLONGEANT



MP350, MP450, MP550, MP600, MP350 Combi, MP450 combi, MP350 VV, MP450 VV et MP450 FW

Nous proposons aux professionnels une gamme complète de 9 appareils qui permettent de travailler des quantités de 3 litres jusqu'à 300 litres selon le modèle avec une rapidité d'exécution et une qualité de produit fini inégalable.

Une attention toute particulière a été portée à l'ergonomie et à la sécurité de ces appareils ainsi qu'à l'étanchéité et au nettoyage des pièces en contact alimentaire.

De plus, ils sont dotés d'un moteur puissant et d'un système de sécurité très performant pour une utilisation durable et sûre.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES						
	Fonction mixer	Fonction fouet	Variation de vitesse	Vitesse	Longueur de tube	Capacité de la marmite
MP 350	•			9500 tr/mn	350 mm	50 litres
MP 450	•			9500 tr/mn	450 mm	100 litres
MP 550	•			9000 tr/mn	550 mm	200 litres
MP 600	•			9500 tr/mn	600 mm	300 litres
MP 350 V.V.	•		•	1500 à 9000 tr/mn	350 mm	50 litres
MP 450 V.V.	•		•		450 mm	100 litres
MP 350 Combi	•	•	•	Mixer : 1500 à 9000 tr/mn Fouet : 250 à 1500 tr/mn	350 mm	50 litres
MP 450 Combi	•	•	•		450 mm	100 litres
MP 450 FW		•	•	250 à 1500 tr/mn		100 litres



Poignée ergonomique pour une bonne préhension et un travail sans fatigue.



Grilles de ventilation hautes pour une meilleure étanchéité.



Fonctions : intermittente, continue et selon le modèle en vitesse variable.