

Master DMX 410 Turbo

Der Cremige - Master DMX 410 Turbo
Schnelle und perfekte Ergebnisse beim Emulgieren,
Mischen, Aufschlagen und Binden.
Homogene Massen, cremige Suppen, pürieren von
Gefrorenem und stabile Emulsionen – der Master DMX
410 Turbo zaubert alles
von 5l – 40l genau in die gewünschte Konsistenz.
Durch seine leichte Zerlegbarkeit ist er kinderleicht zu
reinigen und zu lagern.



variable
Geschwindigkeit

600 Watt

**5 - 40
Liter**

Reinigung:

Bitte reinigen Sie den Mixstab umgehend nach der
Benutzung.
Dazu halten Sie den Mixer in einen Behälter mit
Wasser und lassen das Gerät 3 Sekunden laufen.
Bei stärkerer Verschmutzung nehmen Sie den Stab
vom Motorblock und reinigen Sie so die Mixglocke.
Stäbe mit dem Easy Clean System, lassen sich einfach
zerlegen.
Dies sollte man regelmäßig, je nach Häufigkeit der
Anwendungen, nach 1 - 4 Wochen tun.

Technische Spezifikationen

Artikelnummer: MX120
Anschluss: 230V (Wechselstrom)
Ausführung: Einzelgerät
Leistung: 600 W
Länge gesamt: 720 mm
Länge Aufsatz: 410 mm
Gewicht / verpackt: 3,7 / 4,1 kg
Drehzahl: 3.000 - 10.500 U/min.