

🇮🇹 Mixer ad immersione

MK225 - Mixer per uso professionale ideale per ristoranti, alberghi, pasticcerie e gelaterie. Il corpo motore è realizzato in plastica antiurto; il mescolatore da 250mm è in acciaio inox. Motore ventilato.

MK SERIE 3-4 - Mixer per uso professionale ideale per ristoranti, alberghi, pasticcerie e gelaterie. Il corpo motore è realizzato in plastica antiurto; i mescolatori e le fruste sono in acciaio inox. Il motore ventilato, la termica di protezione e la scheda elettronica con controllo della velocità e potenza, garantiscono una lavorazione rapida ed omogenea. Display. Giunto millerighe ad alta resistenza. Utensili ad innesto rapido.

🇬🇧 Stick blenders

MK225 - Stick blender for professional equipment particularly suited for restaurants, hotels, bakeries and ice cream shops. The body is made of impact resistant plastic; mixer 250mm made of stainless steel. Ventilated motor.

MK SERIES 3-4 - Stick blender for professional equipment particularly suited for restaurants, hotels, bakeries and ice cream shops. The body is made of impact resistant plastic; mixers and whisks are made of stainless steel. The ventilated motor, the thermal protection and the electronic control board with speed and power control, ensure a fast and uniform work processing. Display. High resistance ribbed coupling joint. Tools with quick coupling.



54

🇩🇪 Stabmixer

MK225 - Stabmixer für den professionellen Gebrauch geeignet vor allem für Restaurants, Hotels, Bäckerei und Eisdielen. Das Motorgehäuse ist aus schlagfestem Kunststoff; Mixstab und Schneebesen sind aus Edelstahl. Belüfteter Motor.

MK SERIE 3-4 - Stabmixer für den professionellen Gebrauch geeignet vor allem für Restaurants, Hotels, Bäckerei und Eisdielen. Der Körper ist aus schlagfestem Kunststoff; Mixstab und Schneebesen sind aus Edelstahl. Der belüftete Motor, der Überhitzungsschutz und die elektronische Steuerkarte mit Geschwindigkeits- und Leistungskontrolle, gewährleisten eine schnelle und gleichmäßige Verarbeitung. Display. Geripptes Gelenk mit hoher Beständigkeit. Utensilien mit Schnellkupplung.

🇫🇷 Mixeur à immersion

MK225 - Mixeur pour utilisation professionnel idéal pour les restaurants, hôtels, boulangeries et glaserie. Le corps est produit en matière plastique résistante aux chocs; le mélangeur 250mm est en acier inox. Moteur ventilé.

MK SERIE 3-4 - Mixeur pour utilisation professionnel idéal pour les restaurants, hôtels, boulangeries et glaserie. Le corps est produit en matière plastique résistante aux chocs; Les mélangeurs et les fouets sont en acier inox. Le moteur ventilé, la protection thermique et la commande électronique de vitesse et puissance, assurent un traitement homogène et rapide. Display. Couplage nervuré de haute résistance. Outils de raccord rapide.



MODELLO MODEL MODELL MODÈLE	POTENZA WATT POWER WATT LEISTUNG WATT PUISSANCE WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG BRANCHEMENT	RPM	CAPACITÀ VASCA l. BOWL CAPACITY l. SCHÜSSELKAPAZITÄT l. CAPACITÉ DE LA CUVE l.	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm ABMESSUNGEN mm DIMENSIONS mm	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg NETTOGEWICHT Kg POIDS NET Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg BRUTTOGEWICHT Kg POIDS BRUT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm VERPACKUNGSABMESSUNGEN cm DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm
MK250	250	230/1N/50-60	15.000	20	ø 75x285h	1,00	1,50	39x12x9h
MK225					/	1,50	2,00	25x36x8h
MK300	300	230/1N/50-60	2.000÷13.000	/	ø 100x350h	1,80	2,30	44x19x16h
MK330				30/50	/	3,50	4,00	35x47x14h
MK340				50/80	/	3,60	4,10	
MK350				80/100	/	3,80	4,30	80x30x14h
MK400	400	230/1N/50-60	2.000÷15.000	/	ø 100x350h	2,10	2,60	44x19x16h
MK430				30/50	/	3,80	4,30	35x47x14h
MK440				50/80	/	3,90	4,40	
MK450				80/100	/	4,10	4,60	80x30x14h
MK010	/	/	/	/	330x120	1,00	1,50	39x12x9h
MK025	/	/	/	/	ø 75x270h	0,50	1,00	
MK030	/	/	/	/	ø 100x340h	0,90	1,40	65x10x10h
MK040	/	/	/	/	ø 100x440h	1,00	1,50	
MK050	/	/	/	/	ø 100x540h	1,20	1,70	

55