

**AUGUST 2022:
AGOSTO 2022:**

STABMIXER MIXER AD IMMERSIONE



Stabmixer:

Das Profipaket für jegliche kleineren Zubereitungen. Mit einem Mixstab mit 160 mm, ausgestattet mit Emulgiermesser, einem Messerset mit 2 Klingen-Messer, Schlag- und Quirlscheibe sowie dem 1 Liter Mixbecher, sind Saucen und Suppen, aber auch Dessert in Schnelle hergestellt.

- Anschlusswert: 230 V
- Leistung: 220 Watt
- Länge Mixstab: 160 mm
- Drehzahl: 3.000 – 13.000 U/min.

Mixer ad immersione

Il mixer ad immersione è piccolo ma potente. Ideale per la piccola ristorazione, pasticceria e cioccolaterie, bar e crepiere. Completo di un coltello standard a due lame, un disco emulsionatore, una caraffa da 1 litro, un disco sbattitore

- Allacciamento: 230 V
- Potenza: 220 Watt
- Lunghezza mixer: 160 mm
- Giri: 3.000 – 13.000 g/min.

PREIS – PREZZO € 195,00 + IVA

Wie auch im letzten Jahr, sind wir auch im Sommer 2022 durchgehend für Sie da, um Ihnen den gewohnten Service zu gewährleisten!!

Siamo lieti di comunicarvi che non chiudiamo per ferie durante il periodo estivo!!

Angebot gültig bis einschließlich 31.08.2022 (Lieferzeiten zu vereinbaren)
Promozione valida fino al 31.08.2022 (tempi di consegna, da concordare)