

## MIXER TURBO 280

// TURBO MIXER 280

Ideale per pasticcerie, gelaterie, ristoranti • Corpo in ABS • Motore Ventilato • Gambo, lame in S/S AISI 304 • Regolatore velocità • Protezione sovraccarico

*Suitable for pastry, ice cream shops, restaurants • ABS body • Ventilated motor • Shaft, blades made of S/S AISI 304 • Speed variator • Overload protection*

### IN DOTAZIONE INCLUDING



Staffa di sostegno  
Support bracket

### OPTIONAL OPTIONAL



Frusta in S/S  
S/S whisker

REF.  
**RS604B**



8 056518 695919



CAPACITÀ MESCOLAZIONE  
**20 Lt**



DIMENSIONI/SIZE  
**54 cm (L) con gambo/with shaft**



PESO MOTORE/MOTOR WEIGHT  
**1,2 Kg**



PESO MIXER/MIXER WEIGHT  
**0,46 Kg**



DATI ELETTRICI/ELECTRICAL FEATURES  
**220V-240V ~ 50HZ - 280W**

Immersione <i>Immersion</i>	Max 17 cm
Velocità Mixer <i>Mixer Speed</i>	3.000 - 16.000 rpm
Lunghezza gambo <i>Shaft Length</i>	24 cm
Dimensioni imballo <i>Carton size</i>	1 pz 36 x 35 x 14,5 cm

