

MIXER AD IMMERSIONE

GAMMA COMPATTA CMP

Compatto, maneggevole, efficiente.
Speciale Ristorazione

NUOVO

POTENZA

Motorizzazione rinforzata

+15% per una macchina sempre più efficace.



PERFORMANCE

Qualità di miscelatura ottimale per una massima finezza del prodotto finito in un minimo di tempo.



AFFIDABILITÀ

Struttura robusta grazie al suo blocco motore in inox.



IGIENE

Campana e coltello in inox

smontabili per una pulizia e una manutenzione più semplici.



COMFORT

Velocità variabile per preparazioni elaborate che permette una grande flessibilità di utilizzo.

INNOVAZIONE



ERGONOMIA

Apparecchio compatto, leggero, facile da utilizzare.

Perno del blocco motore che permette di essere utilizzato come punto di appoggio e perno sul bordo di una pentola per una migliore lavorabilità.

Nuovo sistema di avvolgimento del cavo di alimentazione per una sistemazione più semplice e una durata ottimizzata.

SERVIZIO ASSISTENZA: CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE

- 1 **Nuovo sistema brevettato "EasyPlug"** che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione nel caso di un intervento del servizio assistenza.
- 2 **Spia luminosa di presenza di rete:** rilevamento rapido in caso di guasto del cavo di alimentazione. La spia si accende se il cavo non è danneggiato ed è correttamente collegato da entrambi i lati (presa a parete ed EasyPlug).

