

Mix- und Emulgiergerät NordCap TURBO NC

zum Zerkleinern, Vermischen, Emulgieren und Homogenisieren

Artikelnummer 511866007000

Listenpreis : **6.498,00 €**
zzgl. USt.



- Mixer / Emulgiergerät, (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- leistungsstarker Motor mit variabler Geschwindigkeit (3000 - 12000 Motorumdrehungen pro Minute)
- elektronische Steuerung mit LCD-Display
- für cremigeres und länger haltbares Eis
- geeignet z.B. für Eis-Mix, Suppe, Püree, Creme, Füllung u.v.m.
- optimale Vermischung der Produkte, auch dickflüssige, stark öl- oder zuckerhaltige Zutaten sowie tiefgefrorene kleine Fruchtstücke
- hohe Volumenzunahme durch Lufteinbringung bei Eismix oder Creme
- serienmäßig mit zwei Rührstäben (1 x Creme- und 1 x Früchte-Emulgator), Cutter zum Zerkleinern von großen oder sehr festen Fruchtstücken optional im Sonderzubehör

Hinweis:

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/einweisungservice-inbetriebnahme-eismaschinen/

Ausstattung

Verkleidung innen	CNS 1.4301
Verkleidung außen	CNS 1.4301
	3 - 15l Menge pro Zyklus
Bruttogewicht	80 kg
Nettogewicht	65 kg

Maße (mm)

Breite außen	440
Tiefe außen	500
Höhe außen	1140

Technik

Anschlusswert	750 W / 230 V
----------------------	---------------