

SOFTICE CREAM MIXERS

M105

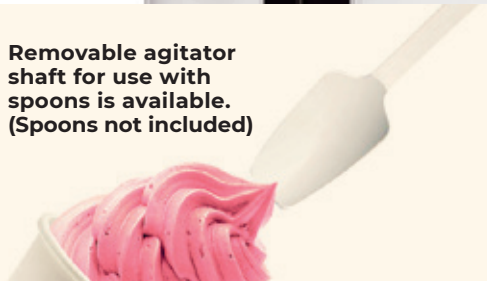
EN **LOW SPEED MIXER**
to prepare recipes
based on soft ice cream
or frozen yogurt

IT **MIXER A BASSA VELOCITÀ**
per la miscelazione di
ricette a base di gelato
soft o frozen yogurt





Removable agitator shaft for use with spoons is available. (Spoons not included)



SOFT ICE CREAM MIXER

M105

LOW SPEED MIXER



Technical data

Voltage / Alimentazione	220-240V · 50-60 hz
Power / Motore	250 W
Rpm 50hz / 60hz	1400 rpm
Net weight / Peso netto	8,0 kg
Gross weight / Peso lordo	9,3 kg
Dimensions	250 x 175 x 540h mm

Note: Additional voltage models available.

Features

Continuity of work even in very busy moments

/ Affidabilità e continuità di lavoro anche nei momenti più impegnativi della giornata

Better blending of ingredients

/ Perfetta miscelazione degli ingredienti

Preventing the ice cream or yogurt from melting or separating out

/ Evita che gelato o yogurt si sciolgano o disaggreghino

Steel housing / Struttura in acciaio

© Ceado srl - all rights reserved - 12/2021.

Data are indicative, referred to our internal tests. Designs and specifications of the products in this leaflet can be modified without prior notice. I dati riportati sono indicativi, riferiti a test interni.

L'azienda si riserva di modificare in qualunque momento e senza preavviso le caratteristiche dei prodotti.

Ceado srl Spinea - Venezia, Italy - T +39 041 5030767 - www.barcult.ceado.com

ceado
barcult ●