

MO 250  
T 20 - T 25


# FRULLATORI MIXERS

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

Prodotto in Italia - Made in Italy



MO 250

 La linea dei frullatori è stata progettata per la cucina professionale.

Si possono fare passati di verdura, mousse di frutta, purée, salse, passata di pomodoro, mayonese, etc.


Progettato con particolare attenzione all'ergonomia, robustezza e facilità d'uso.

Il cambio degli accessori è reso semplice da un aggancio rapido che permette una perfetta pulizia.

Costruito con doppio isolamento IP34 e con aste in acciaio inossidabile removibili.

Motore con protezione termica.

E' certificato CE uso professionale.

 The mixer line has been projected for professional kitchens.

It is possible to prepare vegetable soups, fruit creams, purée, sauces, tomato sauce, mayonaise, etc.

Projected with particular attention to the ergonomics, strength and easy use.

The change of accessories is made simple by a quick coupling which also allows a perfect cleaning.

Built with IP34 double insulation and stainless steel removable shaft.

Overload temperature motor.

According to professional CE standards.



T 20

T 25



Mod.	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico	Potenza watt
Mod.	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection	Power watt
MO 250	84x115xH290	0,8	230x50x1	250
ASTA / bar 20	H = 200	0,5	-	-
ASTA / bar 25	H = 251	1	-	-

C.EL.ME s.r.l. - Viale Montenero, 1 - Truccazzano (MI)

Tel. 02 9583157 - 9583515 - Fax 02 9583436 - info@celme.com - www.celme.com

L'AZIENDA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE SENZA PREAVVISO

THE COMPANY RESERVES RIGHT TO MAKE CHANGES WITHOUT NOTICE