


TF 200-250

# FRULLATORI MIXERS

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

Prodotto in Italia - Made in Italy



 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.

Costruito con doppio isolamento IP34 e con asta fissa in acciaio inossidabile.

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.

Built with IP34 double insulation and fixed stainless steel shaft.

Overload temperature motor.

According to professional CE standards.

CE



Mod.	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico	Potenza watt
Mod.	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection	Power watt
TF 200/250	84x115xH462	1,4	230x50x1	250

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