

Cod: 8605

Macchina frullino per frappè doppia con due 2 bicchieri



Descrizione

La macchina frullino per frappè doppia con due 2 bicchieri di Ristoattrezzature è progettata per un inserimento ottimale in locali e cucine professionali nel rispetto delle norme di sicurezza europee. Adatto a montare bevande alla perfezione, il frullino è uno strumento affidabile, sicuro e a ingombro ridotto. La macchina per i frappè è concepita per la preparazione in modo professionale di squisitezze a base di latte e non solo, con questa macchina potrai preparare cocktail alcolici e analcolici, smoothie e bevande di ogni tipo in poco tempo. Particolarmente apprezzato in bar, chioschi, ristoranti, pub, paninoteche, gelaterie e molto altro ancora questo supporto ha il vantaggio di avere due bicchieri permettendoti di effettuare più preparazioni contemporaneamente. Sfoglia il catalogo online e seleziona il prodotto su misura per te. La macchina frullino per frappè doppia con due 2 bicchieri per gelaterie potrebbe essere l'attrezzatura professionale perfetta per le tue esigenze. Design e funzionamento Il design della macchina frullino per frappè doppia con due 2 bicchieri di Ristoattrezzature si presenta compatto, sobrio ed elegante. Il suo funzionamento è facile e intuitivo. Le dimensioni esterne sono di 190x380x520 mm per un peso di ca. 8 kg. La struttura esterna è realizzata completamente in acciaio inox per garantire durabilità nel tempo e massima igiene. La potenza elettrica è di 0.3 kW. Il voltaggio è di 230 V. La macchina frullino per frappè doppia è dotata di due bicchieri, due

velocità e due tipologie di lame: piatte per liquidi o sostanze più morbide curve per frutta e altri alimenti di maggiori dimensioni o durezza. I piedini in gomma antiscivolo, infine, forniscono maggiore stabilità al frullatore. Scegli di posizionare la macchina frullino per frappè doppia con due 2 bicchieri su un piano liscio: in un angolo della cucina, su un mobile apposito o, a vista, in sala. Ottimizza i tempi di preparazione delle bevande fresche con la macchina frullino per frappè doppia con due 2 bicchieri per ristoranti e fast food. Pulizia e manutenzione Per un corretto funzionamento della macchina frullino per frappè doppia con due 2 bicchieri si consiglia di provvedere quotidianamente e dopo ogni utilizzo alla pulizia di ogni sua parte. La pulizia di questa attrezzatura professionale è piuttosto semplice ed è agevolata dalla struttura priva di angoli e giunzioni. Basterà smontare i bicchieri e lavare con acqua e un sapone neutro. Procedi, infine, ad asciugare con cura ogni sua parte con l'aiuto di un panno morbido. Vietato l'uso di spugne abrasive o prodotti aggressivi per non rimuovere la cromatura o correre il rischio di graffiare la superficie. Assicura alla tua cucina professionale la massima pulizia e igiene in poche mosse. Perché è il prodotto che fa per te Scegli la macchina frullino per frappè doppia con due 2 bicchieri per bar e gelaterie e acquista un prodotto 100% italiano: Affidabile Robusto Pratico Veloce Sicuro. Scegli la qualità firmata Ristoattrezzature a costi contenuti. Scopri tutti i dettagli della macchina frullino per frappè doppia con due 2 bicchieri sul nostro sito e concludi l'acquisto in pochi click.

Dimensioni

Dimensioni esterne	190x380x520 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Peso	8 kg
Potenza Elettrica	0.3 kW
Voltaggio	230 V