

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.

Sfoggia 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