

Cod: 42310943

Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 2340x2540x2540h mm



Descrizione

Macchine frappè

Frappè di frutta freschi, sorbetti, cocktails: normali voci del menù per qualsiasi bar o pub, e prodotti ottimi se preparati con il giusto attrezzo da cucina: la macchina per frappè.

Il frullino per frappè è un frullatore che riduce in polpa frutta, ghiaccio e verdura, nonché zuppe e condimenti per rendere cremoso ogni prodotto dotato di una buona base liquida.

A seconda del modello è possibile scegliere macchine frappè da uno o due bicchieri, realizzati in acciaio inox o policarbonato, materiali compatibili al contatto con gli alimenti secondo le normative vigenti.

I bicchieri sono estraibili sia per versare i frappè pronti, sia per agevolare la pulizia del prodotto. I frullatori per frappè sono inoltre indicati per preparare smoothie di frutta e verdura freschi.

Il funzionamento è elettrico.

Come fare frappè

Preparare un frappè con una macchina per frappè è facilissimo: basta tagliare in tocchetti la frutta o la verdura scelti, aggiungerli al bicchiere in dotazione con il frullino frappè, unire il ghiaccio e il latte intero e azionare il frullino per ridurre in polpa cremosa e amalgamare tutti gli ingredienti insieme.

Come pulire i frullini per frappè

Al termine della preparazione, il bicchiere dei frullini per frapp+ può essere staccato dal macchinario e pulito singolarmente con un normale detergente da cucina e spugna non abrasiva per non graffiare l'acciaio inox.

Frullino Frappè su Ristoattrezzature

Tutti i frullino frappè presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

| | |
|-----------------|-------|
| Spessore pareti | 70 mm |
|-----------------|-------|