

Turska: 42310943

Külmkambri kõrgus 2540 mm hind ilma mootorita 2340x2540h mm



Kuvaus

Piimakokteilimasinad

Värskete puuviljade piimakokteilid, sorbettid, kokteilid: tavalised menüüartiklid igas baaris või pubis ja suurepärased tooted, kui neid valmistada õige köögivahendiga: piimakokteilimasinaga.

Piimakokteilimasin on blender, mis peenestab puuvilju, jääd ja köögivilju, samuti suppe ja maitseaineid, et muuta mis tahes toode hea vedelikupõhjaga kreemjaks.

Sõltuvalt mudelist on võimalik valida ühe või kahe klaasiga piimakokteilimasinad, mis on valmistatud roostevabast terasest või polükarbonaadist, mis on kehtivate eeskirjade kohaselt toiduga kokkupuutuvate materjalidega ühilduvad.

Klaasid on eemaldatavad nii valmis piimakokteilide valamiseks kui ka lihtsaks puhastamiseks. Piimakokteilimasinad sobivad ka värskete puu- ja köögiviljasmuutide valmistamiseks.

Töötamine on elektriline.

Kuidas valmistada piimakokteile

Piimakokteili valmistamine piimakokteili valmistajaga on väga lihtne: lihtsalt lõigake valitud puuviljad või köögiviljad tükkideks, lisage need piimakokteili blenderiga kaasas olevasse klaasi, lisage jää ja täispiim ning käitage blenderit, et muuta koostisosad kreemjaks ja segada kõik koostisosad kokku.

Kuidas piimakokteili blenderit puhastada?

Valmistamise lõpus võib Frapp+ blenderi klaasi masinast lahti võtta ja puhastada eraldi tavalise köögipuhastusvahendi ja mitteabrasiivse käsna, et mitte kriimustada roostevaba terast.

Piimakokteili blender on Ristoattrezzature

Kõik meie kataloogis olevad piimakokteilisegistid on CE-märgistatud.

Mitat

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