



solo per professionisti



Mixeur professionnel conçu en fonction des besoins spécifiques des bars, restaurants, cantines, etc., particulièrement adapté à la préparation de boissons mixées et boissons à base de fruits et légumes, veloutés, soupes, condiments, milk-shakes, aliments pour enfants, sauces, etc.

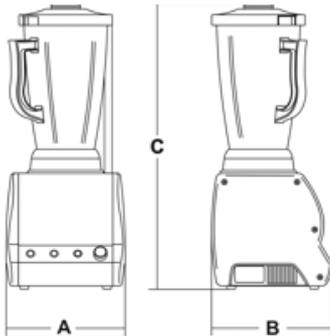
- Corps de la machine en acier inoxydable.
- Système d'étanchéité à membrane pour empêcher la pénétration de liquides à l'intérieur de la machine.
- Puissant moteur avec ventilation forcée, pour un usage prolongé et une majeure autonomie.
- Microrupteur magnétique de sécurité sur le couvercle du verre sans position imposée.
- Commandes à membrane en silicone avec bouton ON, OFF, Pulse et dispositif NVR.
- Variateur de vitesse.
- Verre rond en acier inoxydable de 5 litres.
- Couvercle du verre en PE avec joint d'étanchéité bloqué par charnières, couvercle pour l'ajout d'ingrédients.
- Corps du moyeu en acier inoxydable, facilement séparable du verre pour un nettoyage facile.
- Arbre des couteaux supporté par des bagues en bronze.
- Système d'entraînement métallique avec dents opposées, idéal pour résister à l'utilisation avec produits chauds.
- Couteau à 4 branches fabriqué en un seul morceau d'acier trempé spécifique à la fabrication de couvercles, également adapté à la découpe de la glace.



Aluminium gears - standard



Fiche technique



Puissance	Watt 750 - Hp 1
Alimentation	1ph
Moteur	rpm 8.000÷16.000
Capacité verre	lt 5
A	mm 245
B	mm 260
C	mm 540
Poids net	Kg 7
Dimensions emballage	mm 340x330x640
Poids brut	Kg 9