



*solo per professionisti*



Mixeur Dragono né des exigences spécifiques du bar moderne, particulièrement adapté pour préparer des milk-shakes et des boissons à base de fruits et légumes.

- Corps de la machine blanc et chromé, sans angle et jonction pour faciliter le net-toyage;
- moteur à puissance élevée avec ventilation forcée;
- bol de 1,5 litres en Tritan transparent incassable, lavable dans le lave-vaisselle, gradué en litres et gallons UK et USA;
- couvercle du bol en caoutchouc parfaitement étanche avec bouchon et petit verre gradué pour l'addition des ingrédients pendant le mélange;
- système de transmission à dents opposées en métal et caoutchouc pour une transmission élevée de la puissance et une faible émission de bruit.
- couteau à 4 branches moulé en une seule pièce, en acier inox de coutellerie faci-lement démontable;
- microinterrupteur de sécurité sur le couvercle du bol;
- variateur de vitesse sur demande.



Dragone caffè



Microinterrupteur sur couvercle

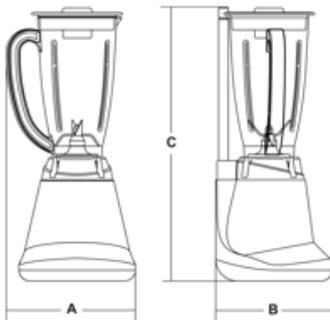


Variable speed device optional



Removable s/steel knives assembly

#### Fiche technique



Puissance	Watt 450 - Hp 0,60
Alimentation	1ph
Moteur	rpm 16.000
Capacité bol	lt 1,5
A	mm 213
B	mm 200
C	mm 416
Poids net	Kg 3
Dimension emballage	mm 310x300x530
Poids brut	Kg 4