



Mixer professionnel avec cloche, verre carré 2 Lit , variateur vitesse, programmable

BARMIX/CP-P

Professionnels / SMOOTHIES

Descriptions

mm (l x L x H)	240 x 230 x 535
kW	0.75
Poids	7 kg
Voltage	230/1N 50-60Hz
Hp	1
Volume m3	0.06 m ³

Page catalogue : 1074

Page promo : 77

Détails du produit

- De série: Avec cloche d'insonorisation en plexiglass thermoformé.
- 20 recettes intégrées et 9 recettes personnalisables.
- 4 touches programmables avec écran de contrôle LCD.
- Tours/minute (8000, 16000 rpm), variateur de vitesse de série.
- Interrupteur On/Off.
- Corps en aluminium extrudé et joues en ABS (noir), aux formes arrondies.
- Moteur très puissant (750 W) , ventilé, pour usage intensif (Made in USA).
- Système de traction en acier inoxydable
- Bol de 2 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres, gallons UK et USA.
- Couvercle étanche avec bouchon et petit verre gradué pour l'addition des ingrédients, micro interrupteur de sécurité de série.
- Faible émission de bruit.
- Couteaux en inox à 2 branches moulées, ainsi que le support, facilement démontables.

- Interrupteur On/Off, NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Les +

Dotés des fonctions et caractéristiques les plus exigeantes du marché, il permet de mixer matières sèches (exemple des glaçons!) ou liquides, parfait pour les préparations à base de glace, pour réaliser toutes sortes de FROZEN COCKTAILS, SMOOTHIES, granitas, parfait pour les bars, chaînes de restauration rapide, etc. Design attirant et fonctionnel, il occupe un faible encombrement.