

SKU: 2974431

Fimar

FRULLATORE Easyline Modello BL020S per frullati frappè



Descrizione

Frullatore Easyline BL020S per frullati e frappè

Il frullatore Easyline modello BL020S è pensato per la preparazione di frullati e frappè, offrendo una macchina compatta e versatile per bar, gelaterie e locali che lavorano quotidianamente bevande a base di latte, frutta e ghiaccio.

Il bicchiere in lexan trasparente da 2 litri e il motore potente permettono di ottenere in pochi istanti bevande cremose e ben amalgamate, mantenendo un buon ritmo di servizio anche nelle ore di maggiore affluenza.

Bicchiere in lexan trasparente da 2 litri

Il bicchiere in lexan da 2 litri unisce capienza e resistenza, risultando ideale per preparare più porzioni con un'unica frullatura.

Il materiale è leggero e pratico da maneggiare, adatto all'uso intensivo al banco, e la trasparenza

consente di controllare in ogni momento la consistenza del prodotto.

Motore a due velocità con regolatore

Il motore a due velocità, abbinato al regolatore, permette di adattare la potenza alle diverse ricette, passando da lavorazioni più delicate a miscele più energiche.

Questa flessibilità è utile sia per frullati morbidi sia per preparazioni con ingredienti più compatti o con una quota di ghiaccio.

Programmi automatici, tasto pulse e tritagliaccio

Il BL020S dispone di 4 programmi memorizzati (8, 12, 30 e 60 secondi), che permettono di standardizzare le lavorazioni e mantenere risultati costanti nel tempo.

Il doppio tasto “pulse” lento e veloce e la funzione tritagliaccio aiutano a rifinire la consistenza delle bevande e a gestire senza difficoltà la presenza di cubetti o ghiaccio tritato nelle ricette.

Sicurezza e praticità d'uso

Il microinterruttore di sicurezza sul bicchiere impedisce il funzionamento della macchina se il contenitore non è correttamente posizionato, riducendo il rischio di utilizzo improprio.

Il corpo in plastica è semplice da pulire e contribuisce a contenere il peso complessivo, rendendo il frullatore facile da movimentare sul banco di lavoro.

Lame in acciaio inox e tappo sul coperchio

Il coltello a quattro lame in acciaio inox garantisce un taglio efficace e una miscelazione uniforme, fondamentale per ottenere frullati lisci e frappe privi di grumi.

Il tappo sul coperchio consente di aggiungere ingredienti durante il funzionamento, senza dover interrompere il ciclo, facilitando correzioni e varianti delle ricette.

Dati tecnici principali

Qui di seguito sono riportate le principali specifiche tecniche del frullatore Easyline BL020S, utili per valutarne l'inserimento nel tuo locale.

- Corpo in plastica
- Motore a due velocità
- Regolatore di velocità
- 4 programmi memorizzati (8-12-30-60 secondi)
- Doppio tasto “pulse” lento e veloce
- Tasto tritagliaccio
- Bicchiere in lexan trasparente da 2 litri
- Coltello a 4 lame in acciaio inox
- Microinterruttore di sicurezza sul bicchiere
- Potenza: 1.500 W
- Velocità: 28.000 rpm
- Alimentazione: 230 V monofase, 50/60 Hz
- Peso: 5 kg

Ingombri e dimensioni

Il frullatore è progettato per occupare poco spazio sul banco, integrandosi facilmente nei piani di lavoro di bar e locali con spazi ridotti.

- Lunghezza: 20 cm
- Profondità: 26 cm
- Altezza: 52 cm

Le dimensioni compatte e il peso contenuto facilitano il posizionamento accanto ad altre attrezzature, mantenendo il banco ordinato e funzionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	52
Capacità LT	2
Lunghezza (cm)	20
Profondità (cm)	26
Model Number for EPREL	2974431