

SKU: FR150I

Fimar

FRULLATORE Modello FR150I Potenza 350 W



Descrizione

Frullatore professionale FR150I 350 W con bicchiere inox

Il frullatore modello FR150I è pensato per la preparazione di frullati nei bar e nei locali che cercano una macchina compatta, robusta e semplice da utilizzare ogni giorno, con in più il vantaggio del bicchiere in acciaio inox da 1,5 litri.

La combinazione tra struttura in lega di alluminio verniciato, motore a due velocità e contenitore inox rende questo frullatore una soluzione affidabile per chi lavora con continuità dietro al banco.

Struttura in lega di alluminio verniciato

La struttura in lega di alluminio verniciato assicura solidità e una buona resistenza all'usura, mantenendo nel tempo un aspetto professionale e curato sul banco.

Le superfici sono progettate per essere facili da pulire, così da ridurre i tempi di manutenzione e mantenere elevati standard igienici a fine servizio.

Motore a due velocità con microinterruttore

Il motore da 350 W lavora a due velocità, permettendo di adattare la frullatura alle diverse ricette e alla consistenza desiderata del prodotto finito.

Il microinterruttore sul coperchio impedisce il funzionamento della macchina se non è correttamente

chiusa, aumentando la sicurezza operativa per l'utente durante l'utilizzo quotidiano.

Coltello a quattro lame in acciaio inox

Il coltello removibile a quattro lame in acciaio inox garantisce un taglio efficace e una miscelazione uniforme, ideale per ottenere frullati lisci e senza grumi.

La possibilità di rimuovere il gruppo lame facilita le operazioni di pulizia e manutenzione, mantenendo nel tempo l'efficienza di taglio.

Bicchiere in acciaio inox da 1,5 litri

Il frullatore è fornito con un bicchiere in acciaio inox da 1,5 litri, robusto e adatto all'uso professionale continuo, particolarmente indicato quando si preferisce evitare contenitori in plastica.

Il tappo sul coperchio permette di aggiungere ingredienti in fase di lavoro senza interrompere il ciclo di frullatura, rendendo più semplice correggere o completare le ricette al volo.

Dati tecnici principali

Di seguito sono riassunte le principali specifiche tecniche del frullatore FR150I, utili per valutarne l'inserimento nel tuo locale.

- Utilizzo: preparazione di frullati
- Struttura in lega di alluminio verniciato
- Motore a due velocità
- Microinterruttore sul coperchio
- Coltello removibile a quattro lame in acciaio inox
- Tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro
- N. 1 bicchiere in acciaio inox da 1,5 litri
- Potenza: 350 W
- Velocità: 16.000 rpm
- Alimentazione: 230 V monofase, 50/60 Hz
- Peso: 4 kg

Ingombri e dimensioni

Il frullatore FR150I è progettato per occupare poco spazio sul banco, integrandosi facilmente nelle postazioni di lavoro di bar e locali con spazi ridotti.

- Lunghezza: 21 cm
- Profondità: 21 cm
- Altezza: 49 cm

Le dimensioni compatte e il peso contenuto facilitano il posizionamento accanto ad altre attrezzature, mantenendo la postazione ordinata e funzionale durante il servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	49
Capacità LT	1.5
Lunghezza (cm)	21
Profondità (cm)	21
Model Number for EPREL	FR150I