

SKU: FR2150I

Fimar

FRULLATORE Modello FR2150I



Descrizione

Frullatore professionale FR2150I a doppio bicchiere inox

Il frullatore modello FR2150I è pensato per bar e locali con volumi di lavoro elevati, che hanno bisogno di preparare molti frullati e frappè in poco tempo sfruttando due bicchieri in acciaio inox in contemporanea.

La struttura professionale, unita alla doppia dotazione di contenitori inox con gruppo coltello e gruppo mescolatore, rende questa macchina ideale per le postazioni ad alta rotazione, dove continuità e affidabilità sono fondamentali.

Struttura in lega di alluminio verniciato

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

Le superfici sono progettate per essere semplici da pulire, riducendo i tempi di manutenzione a fine servizio e contribuendo a mantenere elevati standard igienici.

Motore a due velocità con microinterruttore

Il frullatore FR2150I è dotato di motore a due velocità, così da adattare la frullatura alle diverse ricette e ottenere la consistenza desiderata a seconda degli ingredienti.

Il microinterruttore su coperchio impedisce il funzionamento della macchina se non è correttamente chiuso, aumentando la sicurezza operativa per l'operatore durante l'uso quotidiano.

Doppio bicchiere in acciaio inox con coltello e mescolatore

La dotazione prevede due bicchieri in acciaio inox da 1,5 litri, ognuno corredato da un gruppo coltello e da un gruppo mescolatore, così da poter gestire in parallelo preparazioni diverse.

L'acciaio inox garantisce robustezza, igiene e una lunga durata nel tempo, risultando particolarmente adatto all'uso intensivo tipico dei bar professionali.

Coltello removibile a quattro lame inox e tappo sul coperchio

Il coltello removibile a quattro lame in acciaio inox assicura un taglio efficace e una miscelazione uniforme degli ingredienti, permettendo di ottenere frullati e frappè lisci e ben amalgamati.

Il tappo sul coperchio consente di aggiungere ingredienti durante il ciclo di lavoro senza interrompere la frullatura, facilitando correzioni e varianti delle ricette direttamente al banco.

Dati tecnici principali

Di seguito sono riportate le principali specifiche tecniche del frullatore FR2150I, utili per valutarne l'inserimento nel tuo locale.

- Ideale per la preparazione di frullati, frappè e bevande simili
- Struttura in lega di alluminio verniciato
- Motore a due velocità
- Microinterruttore su coperchio
- Coltello removibile a quattro lame in acciaio inox
- Tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro
- Numero 2 bicchieri in acciaio inox
- Dotazione: un gruppo coltello e un gruppo mescolatore
- Potenza: 600 + 600 W
- Velocità: 20.000 / 24.000 rpm
- Alimentazione: 230 V monofase
- Frequenza: 50/60 Hz
- Peso: 8,4 kg
- Capacità: 1,5 + 1,5 litri

Ingombri e dimensioni

Il frullatore FR2150I, nonostante il doppio bicchiere, è progettato per occupare uno spazio contenuto sul banco, adattandosi anche a postazioni compatte.

- Lunghezza: 38 cm
- Profondità: 21 cm
- Altezza: 49 cm

Gli ingombri studiati e il peso ben bilanciato permettono di posizionarlo facilmente accanto ad altre attrezzature, mantenendo la postazione ordinata e funzionale durante il servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	49
Capacità LT	1.5 + 1.5
Lunghezza (cm)	38
Profondità (cm)	21