

SKU: FR2150P

Fimar

FRULLATORE Modello FR2150P



Descrizione

Frullatore professionale FR2150P a doppio bicchiere

Il frullatore modello FR2150P è studiato per bar e locali che preparano molti frullati e frappè durante la giornata e hanno bisogno di lavorare su due bicchieri in contemporanea.

La struttura professionale e la doppia dotazione di bicchieri in lexan con gruppo coltelli e gruppo mescolatore lo rendono una scelta ideale per le postazioni ad alta rotazione, dove velocità e continuità di servizio sono fondamentali.

Struttura in lega di alluminio verniciato

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

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

Motore a due velocità con microinterruttore

Il frullatore FR2150P è dotato di motore a due velocità, così da adattare la frullatura alle diverse ricette e ottenere la consistenza desiderata in base agli ingredienti utilizzati.

Il microinterruttore sul coperchio impedisce il funzionamento del frullatore se non è correttamente

chiuso, aumentando la sicurezza operativa per l'utente.

Doppio bicchiere in lexan con coltello e mescolatore

La dotazione standard prevede due bicchieri in lexan da 1,5 litri: ognuno è equipaggiato con un gruppo coltello e un gruppo mescolatore, così da gestire in modo versatile diverse preparazioni.

Il lexan è leggero e resistente, ideale per un uso professionale continuativo e meno delicato rispetto al vetro, con il vantaggio di ridurre il rischio di rottura sul banco.

Coltello removibile a quattro lame inox e tappo sul coperchio

I gruppi coltelli a quattro lame in acciaio inox assicurano un taglio efficace e una miscelazione uniforme, perfetta per frullati lisci e frappè ben emulsionati.

Il tappo sul coperchio permette di aggiungere ingredienti durante la lavorazione senza interrompere il ciclo, rendendo più semplice correggere o arricchire le ricette al momento.

Dati tecnici principali

Di seguito sono riassunte le principali specifiche tecniche del frullatore FR2150P, utili per valutarne l'inserimento nel tuo locale.

- Ideale per preparare 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 sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro
- Numero 2 bicchieri in lexan
- 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

Nonostante la doppia dotazione di bicchieri, il frullatore FR2150P 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