

SKU: MILKMX1GM

Ristosubito

FRULLATORE FRAPPE' CEM Modello MILKMX1GM Numero 1 Bicchiere in acciaio



Descrizione

Frullatore per frappè CEM MILKMX1GM con bicchiere in acciaio

Il frullatore per frappè CEM modello MILKMX1GM è la soluzione pratica e compatta per preparare in pochi istanti frappè, mousse, cocktail a base di latte, yogurt o gelato, assicurando una consistenza cremosa e omogenea ad ogni servizio. Grazie al bicchiere in acciaio inox da 1 litro e al motore a due velocità, si adatta perfettamente al lavoro quotidiano di bar, caffetterie e piccoli locali che vogliono offrire bevande di qualità professionale.

Design robusto per uso professionale

Il corpo macchina è realizzato in alluminio, un materiale solido e resistente pensato per sopportare un utilizzo intensivo su banco senza deformazioni nel tempo. Il bicchiere in acciaio inossidabile non solo conferisce un aspetto professionale, ma garantisce igiene, facilità di pulizia e una migliore resistenza agli urti rispetto ai contenitori in plastica. La struttura compatta consente di collocare il frullatore anche su piani di lavoro con spazio limitato, mantenendo sempre un'area di preparazione ordinata e funzionale.

Prestazioni e velocità per frappè perfetti

Il motore a due velocità permette di modulare la lavorazione in base al tipo di preparazione, passando da una velocità più dolce per miscelare latte e sciroppi a una più elevata per montare frappè densi o mousse. La velocità di rotazione può arrivare fino a 11000 giri/min, assicurando un'emulsione rapida e una texture liscia senza grumi, ideale nei momenti di maggior afflusso al banco.

Utilizzo ideale in bar e caffetterie

Questo frullatore frappè è particolarmente indicato per bar, caffetterie e locali che propongono drink a base di latte, frappè proteici, bevande con yogurt o dessert al cucchiaino. La capacità del bicchiere da 1 litro consente di preparare porzioni singole abbondanti o due porzioni standard in un'unica lavorazione, ottimizzando i tempi di servizio e riducendo le attese per il cliente.

Specifiche tecniche del frullatore frappè CEM MILKMX1GM

Di seguito le principali caratteristiche tecniche, presentate in modo chiaro per agevolare la scelta dell'attrezzatura più adatta alle esigenze del tuo locale.

- Utilizzo: preparazione di frullati, frappè, mousse, cocktail al latte, yogurt o gelato.
- Applicazioni tipiche: bar, caffetterie, altri esercizi di ristorazione pubblica.
- Materiale corpo macchina: alluminio.
- Materiale bicchiere: acciaio inox.
- Numero di bicchieri: 1 bicchiere in acciaio.
- Volume bicchiere: 1 litro.
- Motore: a due velocità.
- Velocità di rotazione: fino a 11000 giri/min.

Dimensioni e ingombro su banco

Le dimensioni contenute permettono di integrare facilmente il frullatore MILKMX1GM sul banco bar, accanto ad altre attrezzature, senza rinunciare allo spazio di lavoro.

- Lunghezza: 19 cm.
- Profondità: 16 cm.
- Altezza: 53 cm.

Perché scegliere il frullatore frappè CEM MILKMX1GM

Scegliere questo frullatore significa dotarsi di un'attrezzatura affidabile, semplice da usare e progettata per il mondo professionale della ristorazione. La combinazione di materiali robusti, bicchiere in acciaio, motore a due velocità e dimensioni compatte rende il MILKMX1GM un alleato ideale per chi desidera offrire frappè e bevande miscelate di alta qualità, con la sicurezza di un risultato costante nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	53
Capacità LT	1
Lunghezza (cm)	19
Profondità (cm)	16