

SKU: MILKMX2GM

Ristosubito

FRULLATORE FRAPPE' CEM Modello MILKMX2GM Numero 2 Bicchiere in acciaio



Descrizione

Frullatore per frappè CEM MILKMX2GM con 2 bicchieri in acciaio

Il frullatore per frappè CEM modello MILKMX2GM è studiato per chi deve gestire un flusso continuo di ordinazioni e desidera uno strumento affidabile per preparare frappè, mousse, cocktail al latte, yogurt o gelato con risultati costanti. Grazie ai 2 bicchieri in acciaio inox da 1 litro ciascuno e al motore a due velocità, questo modello consente di lavorare su più preparazioni in sequenza, riducendo i tempi di attesa al banco.

Struttura professionale per uso intensivo

Il corpo macchina è realizzato in alluminio, un materiale robusto che garantisce stabilità e resistenza anche in caso di utilizzo prolungato durante tutta la giornata lavorativa. I bicchieri in acciaio inossidabile offrono igiene, grande durata e una migliore resistenza a urti e sbalzi termici rispetto ai contenitori in plastica, risultando ideali per un impiego quotidiano in ambiente professionale.

Motore a due velocità per risultati omogenei

Il motore a due velocità permette di adattare la miscelazione al tipo di prodotto: una velocità più delicata per drink leggeri e una più intensa per frappè densi o mousse più strutturate. La velocità di rotazione può arrivare fino a 11000 giri/min, assicurando una lavorazione rapida e una consistenza liscia, senza grumi, anche quando si utilizzano ingredienti più compatti.

Ideale per bar e caffetterie con alto volume

Questo frullatore è particolarmente indicato per bar, caffetterie e altri esercizi di ristorazione pubblica che servono frequentemente frappè e bevande miscelate. La presenza di 2 bicchieri da 1 litro consente di alternare le preparazioni, ottimizzando i tempi e organizzando meglio il lavoro nelle fasce di maggiore affluenza.

Specifiche tecniche del frullatore frappè CEM MILKMX2GM

Qui di seguito trovi riassunte le principali specifiche tecniche, utili per valutare la compatibilità dell'attrezzatura con le esigenze del tuo locale e con lo spazio disponibile sul banco.

- Utilizzo: preparazione di frullati, frappè, mousse, cocktail al latte, yogurt o gelato.
- Settori di impiego: bar, caffetterie e altre attività di ristorazione pubblica.
- Materiale corpo macchina: alluminio.
- Materiale bicchieri: acciaio inossidabile.
- Numero di bicchieri: 2 bicchieri in acciaio.
- Volume di ogni bicchiere: 1 litro.
- Motore: a due velocità.
- Velocità di rotazione: fino a 11000 giri/min.
- Potenza assorbita: 0,16 kW.
- Capacità totale dichiarata: 2 litri.

Dimensioni e ingombro sul piano di lavoro

Le dimensioni del frullatore CEM MILKMX2GM sono pensate per garantire una buona stabilità pur mantenendo un ingombro contenuto, così da poterlo inserire facilmente sul banco bar insieme alle altre attrezzature.

- Lunghezza: 19 cm.
- Profondità: 32 cm.
- Altezza: 52 cm.

Perché scegliere il frullatore frappè CEM MILKMX2GM

Scegliendo il modello MILKMX2GM ti assicuri un frullatore professionale con due bicchieri in acciaio, motore a due velocità e un design studiato per l'uso intenso tipico dei bar moderni. È la soluzione ideale per chi vuole offrire frappè e cocktail al latte dalla consistenza perfetta, riducendo i tempi di preparazione e contando su un'attrezzatura affidabile nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	52
Capacità LT	2
Lunghezza (cm)	19
Profondità (cm)	32