

SKU: 65373102E

Sirman

Frullatore Modello ORIONE FIVE variatore di velocità di serie. Motore:r.p.m. 8.000÷16.000



Descrizione

Frullatore professionale ORIONE FIVE con variatore di velocità

Il frullatore ORIONE FIVE è pensato per bar, ristoranti e mense che cercano una macchina versatile, capace di gestire preparazioni sia fredde sia calde: frullati, bevande di frutta e verdura, creme, zuppe, condimenti, frappè, salse e omogeneizzati.

La struttura robusta, il bicchiere inox da 5 litri e il variatore di velocità di serie lo rendono uno strumento di lavoro affidabile per chi deve produrre grandi quantità con continuità durante la giornata.

Corpo macchina in acciaio inox

Il corpo macchina è realizzato in acciaio inox, materiale che garantisce solidità, igiene e una lunga

durata nel tempo anche in caso di utilizzo intensivo.

Le superfici lisce e senza punti critici facilitano la pulizia quotidiana, aiutando a mantenere il frullatore sempre in ordine nel rispetto delle norme igieniche della ristorazione.

Motore potente con ventilazione forzata

Il motore ad elevata potenza con ventilazione forzata è progettato per un utilizzo prolungato, riducendo il rischio di surriscaldamento anche quando la macchina lavora a pieno regime.

Il variatore di velocità di serie permette di modulare i giri tra 8.000 e 16.000 rpm, adattando la frullatura alla consistenza degli ingredienti e al tipo di preparazione da eseguire.

Coperchio a perfetta tenuta con tappo graduato

Il coperchio in poliestere è a perfetta tenuta e impedisce la fuoriuscita del prodotto anche alle velocità più elevate.

Il tappo con bicchierino graduato consente di aggiungere ingredienti durante la lavorazione, permettendo correzioni e completamenti delle ricette senza interrompere il ciclo.

Trasmissione robusta per lavorazioni calde

Il sistema di trasmissione con trascinanti metallici è studiato per resistere anche a lavorazioni particolarmente calde, offrendo una trasmissione di potenza affidabile tra motore e coltelli.

Il supporto coltelli in acciaio inox è completamente e facilmente smontabile dal corpo bicchiere, dettaglio che semplifica le operazioni di pulizia e manutenzione.

Coltello a 4 razze in acciaio temperato

Il coltello a quattro razze è ricavato da un unico stampaggio in acciaio temperato da coltelleria, pensato per garantire un taglio preciso, duraturo e adatto a diverse consistenze.

La possibilità di smontare facilmente il gruppo coltelli facilita la pulizia approfondita e mantiene nel tempo elevata l'efficienza di taglio.

Sicurezza con microinterruttore magnetico e dispositivo NVR

Il microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio del bicchiere, senza posizione obbligatoria, impedisce l'avvio del frullatore se il coperchio non è correttamente posizionato.

Il dispositivo NVR di sicurezza evita la ripartenza involontaria in caso di mancanza temporanea di corrente, proteggendo l'operatore e l'ambiente di lavoro.

Dati tecnici principali

Di seguito le principali specifiche tecniche del frullatore ORIONE FIVE, utili per valutarne l'inserimento nella tua cucina o nel tuo bar.

- Utilizzo: frullati, bevande di frutta e verdura, creme, zuppe, condimenti, frappè, salse, omogeneizzati
- Corpo macchina in acciaio inox
- Motore ad elevata potenza con ventilazione forzata
- Dispositivo NVR contro la ripartenza involontaria
- Variatore di velocità di serie
- Coperchio in poliestere a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato
- Sistema di trasmissione con trascinanti metallici per lavorazioni calde
- Supporto coltelli in acciaio inox, completamente e facilmente smontabile

- Coltello a 4 razze in acciaio temperato da coltelleria, facilmente smontabile
- Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere
- Bicchiere in acciaio inox da 5 litri
- Potenza: 750 W (1 Hp)
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz F+N
- Motore: 8.000-16.000 giri/min
- Peso netto: 7 kg
- Dimensioni imballo: 340 x 330 x 640 mm
- Peso lordo: 9 kg

Ingombri e dimensioni

Nonostante la capacità del bicchiere da 5 litri, il frullatore ORIONE FIVE è progettato per occupare uno spazio relativamente contenuto sul banco, adattandosi anche a postazioni di lavoro già attrezzate.

- Lunghezza: 24,5 cm
- Profondità: 26 cm
- Altezza: 54 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)	54
Capacità LT	5
Lunghezza (cm)	24.5
Profondità (cm)	26