



save mah BUGATTI®

REPROGRAMACIÓN MODELO

VENTO REGULAR



B Chef



Sopas



Cocktail



Molino



Picadora de hielo



Amasadora



Emulsionadora



Batidora



BUGATTI VENTO REGULAR



COLORES DISPONIBLES



NEGRO



BLANCO



CHAMPAGNE



NEGRO PRO



PLATA PRO



BUGATTI VENTO PROFESSIONAL

PREPROGRAMACIÓN MODELO

VENTO PROFESIONAL

60 programas personalizables de modo veloz directamente en el área reservada de www.bchef.com rápidamente disponibles en el dispositivo BUGATTI VENTO PROFESSIONAL, mediante descarga de la APP BCHEF (para android e IOS): de 1 a 6 en los botones de la máquina y de 7 a 60 disponibles directamente en el panel de control.

PROGRAMACIÓN

CENTRALIZADA DE LAS PREPARACIONES

Diagnostica a distancia (industria 4.0) para una eficaz asistencia post-venta. Control de los ingredientes y de los consumos para la máxima eficiencia de tiempos y costes.

VENTO PROFESSIONAL es un instrumento insustituible en la gestión DE CADENAS DE BAR/CAFETERÍA y FRANQUICIAS.



Características

- **MOTOR DC BRUSHLESS.** El innovador motor "DC BRUSHLESS" (motor sin escobillas en corriente continua), garantiza un par de potencia un 57% superior a los batidores de potencia tradicional con motor de corriente alterna, alcanzando un pico de potencia 4,27 c.v. Gracias al mayor par de motor, VENTO puede mantener la velocidad programada incluso con la carga máxima de la jarra, sin bajar el rendimiento: esto permite tener el máximo control del preparado y trabajar con los elementos más difíciles. El motor VENTO es además muy versátil: de hecho puede amasar a 400 r.p.m., preparar sopas en tan sólo 8 minutos, o licuar a 15.000 r.p.m.
- **AHORRO ENERGÉTICO.** Comparado con los tradicionales "POWER BLENDER" con motor de corriente alterna y parecidas características,

el motor "DC BRUSHLESS" de VENTO, reduce el consumo energético un 33%. Además, para producir este motor se requieren menos materias primas, con las ventajas que conlleva para el medio ambiente.

- **EL MÁS SILENCIOSO 78 dB.** Gracias al bajo ruido que produce, VENTO encaja perfectamente en restaurantes, bares o discotecas. Nuestro motor alcanza 10-12 dB menos que las batidoras tradicionales. (comparación realizada entre VENTO y batidoras tradicionales con la jarra vacía)
- **GARANTÍA DEL MOTOR.** El motor VENTO está garantizado por 2 años en uso profesional, al igual que el bloque eje de cuchillas inox.





JARRA REGULAR

Indicada para todas las preparaciones. 2 litros de capacidad. **DE SERIE EN MODELO REGULAR.**



JARRA PRO

Indicada para todas las preparaciones de gastronomía. 1 litro de capacidad.



JARRA ICY

Indicada para todas las preparaciones de cocktail, smoothies, batidos, sorbetes, etc. 1 litro de capacidad. **DE SERIE EN MODELO PROFESIONAL.**



“B SAFETY” SISTEMA DE CIERRE DE SEGURIDAD

Gracias al sistema “B SAFETY”, sistema de seguridad único en la categoría de batidoras de alta potencia, VENTO se apaga automáticamente en el momento en el que se abre la tapa o se levanta la jarra.

“B BLADE” SISTEMA PATENTADO DE BLOQUE EJE DE CUCHILLAS INOX

El sistema patentado de bloque eje de cuchillas está diseñado para proporcionar las más altas prestaciones de uso y la máxima vida útil. Las cuchillas, fabricadas con una aleación especial de acero y endurecidas, tienen un afilado perfecto para cualquier preparación.



JUEGO DE CUCHILLAS JARRA REGULAR



JUEGO DE CUCHILLAS JARRA PRO



JUEGO DE CUCHILLAS JARRA ICY

SMART POWER BLENDER / BATIDORA DE ALTA POTENCIA

MODELO	POT. MOTOR (W)	PICO DE POT. (CV)	TENSIÓN (V/Hz)	Nº VELOCIDADES	PROGRAMAS	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	CAPACIDAD JARRA (l)	PESO (Kg) NETO	PESO (Kg) BRUTO	VOLUMEN EMBALAJE (m3)
BUGATTI VENTO REGULAR	1000	4,27	230/50	60	7	400-15000	2	6,1	12,5	0,0793
BUGATTI VENTO PROFESSIONAL	1000	4,27	230/50	60	60	400-15000	1	6,1	12,5	0,0793

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
EXPOSITOR CON DISPLAY	276
JARRA REGULAR 2 litros	235
JARRA PRO 1 litro	224
JARRA ICY 1 litro	229
CAMPANA INSONORIZACIÓN 28x30x50,5 cm.	353



ø250 mm



ø250 mm

BUGATTI VENTO REGULAR 510 mm

BUGATTI VENTO PROFESSIONAL 440 mm

DOTACIÓN DE SERIE

- Jarra REGULAR en modelo REGULAR y jarra ICY en modelo PROFESSIONAL
- Vaso dosificador
- Empujador con termómetro patentado
- TM Espátula
- Marcadores de identificativos para la jarra
- Libro de recetas

Características

- Estructura exterior fabricada en ABS.
- Jarra contenedora y vaso dosificador construidos en Tritan pct, libre de BPA:
 - Modelo Regular: jarra de serie modelo REGULAR de 2 litros.
 - Modelo Profesional: jarra de serie modelo ICY de 1 litro.
- Tapa exterior fabricada en PP y TPE.
- Cable, GS Plug (SHUKO) 1m de longitud.
- Protección térmica al sobrecalentamiento.
- Motor DC BRUSHLESS (sin escobillas en corriente continua)+57% POT.

- Panel de mandos electrónico “proximity touch”.
- **PROGRAMACIÓN**
 - 7 programas pre-grabados en modelo REGULAR (SOPA, COCKTAIL, MOLIDO, TRITURAR HIELO, AMASAR, EMULSIONAR y BATIR).
 - 6 programas pre-grabados con posibilidad de hasta 60 recetas en modelo PROFESSIONAL.
- Modo “pulse” de ráfagas y función B Chef.
- NIVEL SONORO MOTOR 78 dB

