

BATEDOR M2

Código 2800.506



Perfectos para la preparación de cócteles, sorbetes, batidos, bebidas a base de helado y nata batida.

Una vez apretado el interruptor ON/OFF el motor se acciona al apoyar el vaso en posición de trabajo.

Estructura de aleación ligera y vasos en acero inoxidable, la base garantiza absoluta estabilidad.

Motor apto a la utilización continua.

M2 mezclador doble.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Característica | Unidad | Valor |
|----------------|--------|-------------|
| Dimensiones | mm | 310x220x500 |
| Capacidad | lt | 1 + 1 |
| Rotaciones | rpm | N |
| Peso Neto | kg | 8,3 |
| Potencia | w | 300 |
| Tensión | v | 230 |

Batidoras, para la preparación de milk-shakes, cremas. Estos modelos pueden ser de sobremesa o para calgar en la pared, ¡

RESTAURACIÓN > FRAPPÉS PARA COCTAILS Y BATIDOS

BATEDOR M2V

Código 2800.508



Perfectos para la preparación de cócteles, sorbetes, batidos, bebidas a base de helado y nata batida.

Una vez apretado el interruptor ON/OFF el motor se acciona al apoyar el vaso en posición de trabajo.

Estructura de aleación ligera y vasos en acero inoxidable, la base garantiza absoluta estabilidad.

Motor apto a la utilización continua.

M2 mezclador doble con variador de velocidad.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Característica | Unidad | Valor |
|----------------|--------|-------------|
| Dimensiones | mm | 310x220x500 |
| Capacidad | lt | 1 + 1 |
| Rotaciones | rpm | N |
| Peso Neto | kg | 8,3 |
| Potencia | w | 300 |
| Tensión | v | 230 |

Batidoras, para la preparación de milk-shakes, cremas. Estos modelos pueden ser de sobremesa o para calgar en la pared,