

RESTAURACIÓN > FRAPPÉS PARA COCTAILS Y BATIDOS

## 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, ¡

## 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,