Bar blender professionali ———



Blender Barboss Advance

Blender da bar ad alto rendimento. Rapido e potente, permette la realizzazione dei cocktail più diversi. Dispone di una funzione di programmazione con 6 programmi temporizzati e 3 livelli di potenza. Velocità variabile da 1500 a 37.000 giri al minuto. Dotato di pulsante a impulso. La campana in policarbonato contiene 2 litri ed e estremamente resistente agli urti. Il coperchio morbido dispone di un'apertura per l'aggiunta di ingrediente durante la lavorazione. Il blender è dotato di un sistema di raffreddamento e di protezione di sicurezza per l'uso in condizioni difficili. Il basso livello di rumorosità lo rende perfettamente adatto all'uso in qualsiasi bar.

Alimentazione: 230V Velocità: fino a 37.000 giri/minuto Campana: 2 litri Dim.cm.23x20x46h. Peso: 5 kg.



Frullatori -







Bar Mixer n°33

Potenza: 600W

Alimentazione: monofase 230V Velocità: 13000/18000 giri/minuto Campana: It. 1,25 in policarbonato Dimensioni: diam.cm.18x42h.

3300009869

II Bar Mixer n°33

Centrifughe



Centrifuga n°50

Zoccolo in alluminio, vasca e becco inox. Coperchio in policarbonato, spingitore in polietilene, filtro inox. Vasca di scarico smontabile It.7,5. Con chiusura di sicurezza.

Rendimento: 100 litri di succo di mela/ora Imboccatura: tonda, diam.cm.7,95 Alimentazione: monofase 230V Rumorosità: 65 Dba Dimensioni: cm.26x45x47h.

3300175639

La centrifuga n°50

Tritaghiaccio



Modello Polar

Volt: 230 Watt: 250

Dimensioni: 20x33x47/57h





4480200000

Tritaghiaccio automatico

Giri: 1400 Volt: 230 Watt: 340

Dimensioni: cm.21x42x29h

Spaghetti ice-



Modello A5

Dimensioni: cm.17x21x38h.