

Máquina mezcladora para postres code: 237373

Carcasa hecha de acero al carbono con un acabado con recubrimiento en polvo.

Eje de mezcla hecho de acero inoxidable 18/8.

Mando giratorio fabricado en ABS.

Protector transparente antisalpicaduras.

Impulsado por un motor DC duradero.

Control de velocidad mediante mando giratorio para un manejo sencillo con una sola mano.

Diseñado para mezclar postres congelados espesos.

Función de pulso para ráfagas cortas de potencia.

Interruptor de ENCENDIDO/APAGADO con luz indicadora.

Patas antideslizantes para un funcionamiento estable.

Diseño abierto con soporte de base para vasos.

El área de mezcla empotrada ayuda a reducir las salpicaduras durante el uso.

Adecuado para su uso en heladerías, cafeterías, bares y restaurantes.

-  El protector transparente contra salpicaduras ayuda a mantener limpia el área de trabajo.
-  El diseño abierto permite colocar fácilmente los vasos, con soporte de base para mantenerlas estables durante la mezcla.
-  La potente mezcla funciona con ingredientes duros como dulces en helados, yogur congelado y batidos para una textura suave y uniforme.



Código	V	W	LxWxH (W)
237373	230	200	253x252x(H)650