

AGITATEUR POUR COCKTAILS MILKSHAKES

Le Drink Mixer 1 tête:

- Mélange les boissons à la crème glacée, les cocktails, les œufs et les mélanges pour crêpes.
- Agitateur en acier inoxydable
- Construction en acier inoxydable
- Commande rotative à trois vitesses pour service rigoureux
- Interrupteurs distincts Marche/Arrêt
- Activation automatique du moteur
- Roulements lubrifiés en permanence
- Moteur monté sur ressort hélicoïdal
- Bras stabilisateur
- Moteur à 3 vitesses : rapide, moyenne et lente
- Pieds antidérapants.



Nettoyage

Un embout mélangeur facilement démontable. Ainsi il suffit de retirer l'embout utilisé, d'en enclencher un propre pour mixer une nouvelle préparation.

DRINKMIXER POUR LE BAR

Le Drink Mixer 3 têtes:

Préparation de laits fouettés, smoothies, œufs, pâtes, boissons à la crème glacée, etc...

- Agitateur en acier inoxydable
- Construction en acier inoxydable
- Trois moteurs distincts fonctionnant indépendamment.
- Trois vitesses
- Guides récipient amovibles
- Activation automatique du moteur
- Roulements lubrifiés en permanence
- Moteur monté sur ressort hélicoïdal
- Bras stabilisateur
- Pieds antidérapants.



Pieds antidérapants



- Puissance 100 watts par moteur

Modèles	Code	Tours/ min	Dimensions (LxPxH) cm	Poids Kg
1 tête	C1G936	8000 à 18500	15,2x15,2x48	5 kg
3 têtes	C1G950	8000 à 17500	40,6x17,7x50	13,2 kg

- Voltage standard 220 Volts, Prise standard