

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/mikser-pojedynczy-koktajler-do-frappe-koktaji-i-shake-mlecznych-hmd200p-ce-p-8651.html>



Mikser pojedynczy, koktajler do frappe koktaji i shake mlecznych HMD200P-CE

Cena brutto	3 139,00 zł
Cena netto	2 552,03 zł
Numer katalogowy	HMD200P-CE
Producent	Hamilton Beach Commercial
Napięcie	230
Moc	300
Wymiary	165x171x(H)521
Waga	7

Opis produktu

Maksymalna wydajność w przypadku koktajli typu soft

Profesjonalne miksery do przygotowywania lodowych shaków i koktajli marki Hamilton Beach Commercial to niezawodne urządzenia dla klientów oczekujących doskonałych rezultatów pracy oraz wysokiej wydajności. Pomagają zaoszczędzić czas personelu poprzez łatwą i szybką obsługę.

Mikser jest przeznaczony do użytku profesjonalnego w gastronomii. Model miksera z jednym ramieniem miksującym, który doskonale nada się do wszystkiego, od mieszania koktajli lodowych, przez „błyszczące” napoje barowe, po miksowanie jajek, naleśników i ciasta na gofry. Jest wszechstronny do przygotowywania napojów lodowych, drinków, kaw Frappe i posiłków.

Model:	HMD200P-CE
Rozmiar:	165x171x(H)521 mm
Moc:	300 W
Napięcie:	230 V
Waga:	7 kg
Akcesoria:	pojemnik metalowy 110E 950ml

Dlaczego mikser potrójny do shaków HMD300-CE to najlepszy wybór dla Twojej gastronomii?

- Optymalna wydajność – Miksuj dwa razy szybciej! Doskonały wybór do lokali gastronomicznych typu lodziarnia, cukiernia, gdzie jest duże zapotrzebowanie na napoje mrożone typu kawy mrożone, frappe, shaki lodowe, yoyshaki, frozen lemoniady na bazie lodów sorbetowych.
- Różnorodne drinki i potrawy - świetny do wszystkiego, od miksowania shaków lodowych, przez szybkie przyrządzanie

drinków, po blendowanie jaj, ciasta na naleśniki i gofry.

- Wydajność - 3 oddzielne mocne silniki - 3 oddzielne silniki o mocy 1/3 KM miksują do dwóch razy szybciej, aby zmaksymalizować wydajność i skrócić czas oczekiwania. Silniki są uszczelnione oraz posiada trwale nasmarowane łożyska kulkowe.
- Precyzyjny silnik - silnik jest wypoziomowany, aby zniwelować wibracje. Przedłużona żywotność dzięki uszczelnionym łożyskom samosmarującym.
- Dwie metody uruchamiania silnika - użytkownik może uruchomić i zatrzymać miksowanie przez umieszczenie kubka w prowadnicy. Urządzenie zatrzymuje się po wyjęciu kubka
- Łatwa i ergonomiczna praca - Silnik może być aktywowany przez kubek lub ręcznie za pomocą przełącznika pulsacyjnego.
- Zawiera kubek ze stali nierdzewnej - 950 ml - [model 110E](#), możliwe dokupienie dodatkowych kubków.
- Wytrzymała odlewana konstrukcja
- Tryb pulsacyjny i 3 prędkości — unikalny przełącznik impulsowy działający opuszkami palców umożliwia operatorom szybkie mieszanie bez używania prowadnic kubków
- Zminimalizuj przestoje dzięki łatwemu do wymiany szybkozłącznemu silnikowi
- Prowadnicę kubka można zdemontować włożeniem jej do zmywarki
- Opcjonalne mieszadła (sprzedawane oddzielnie) do twardych lodów (929), spieniania mleka (928) oraz mieszania jajek i ciasta (927)
- 1 rok gwarancji + przepisy barmańskie gratis!

Właściwości produktu: Mikser potrójny HMD400P-CE

Aktywacja silnika kubkiem

Operatorzy mogą rozpoczynać i zatrzymywać mieszanie, wkładając kubek do prowadnicy kubka lub używając przełącznika impulsowego na górze miksera (przełącznik dotyczy tylko wersji 120 V).

Obsługa bez użycia rąk

Możliwa dzięki dwupoziomowej podstawie pod kubek. Przytrzymanie kubka w górnej pozycji podpórki automatycznie uruchamia silnik. Dolna pozycja utrzymuje kubek na miejscu bez uruchamiania silnika.

3-biegowe silniki

Zbudowany z myślą o trwałości, dzięki uszczelnionym łożyskom kulkowym. Każdy silnik jest indywidualnie wyważany, aby zminimalizować wibracje. Operator może łatwo wymienić silnik w ciągu kilku minut.