

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/mikser-potrojny-koktajler-do-frappe-koktaji-i-shake-mlecznych-hmd400p-ce-p-8653.html>



Mikser potrójny, koktajler do frappe koktaji i shake mlecznych HMD400P-CE

Cena brutto	9 590,00 zł
Cena netto	7 796,75 zł
Numer katalogowy	HMD400P-CE
Producent	Hamilton Beach Commercial
Moc	900
Wymiary	318x229x(H)521
Waga	16,8
Napięcie	230

Opis produktu

Optymalna wydajność - doskonały wybór przy dużej liczbie przygotowywanych shake'ów

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

Profesjonalny mikser jest przeznaczony do użytku profesjonalnego w gastronomii. Posiada trzy ramiona miskujące do przygotowywania napojów. Ma wszystkie cechy miksera z pojedynczym ramieniem, różni się tylko możliwością przygotowywania jednocześnie większej ilości shaków i koktajli oraz większym gabarytem.

Model:	HMD400P-CE
Rozmiar:	318x229x(H)521 mm
Moc:	900 W
Napięcie:	230 V
Waga:	16,8 kg
Akcesoria:	pojemnik metalowy 110E 950ml

Dlaczego mikser potrójny do shaków HMD400P-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, yo-yshaki, frozen lemoniady na bazie lodów sorbetowych.

-
- 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.
 - Potrójna moc – każdy silnik jest wypoziomowany aby zniwelować wibracje. Wszystkie silniki mają przedłużoną żywotność dzięki uszczelnionym łożyskom samosmarującym.
 - Dwie metody uruchamiania silnika – użytkownik może uruchomić i zatrzymać miksowanie przez umieszczenie kubka w prowadnicy oraz za pomocą przełącznika impulsowego
 - Łatwa i ergonomiczna praca - Obsługa bez użycia rąk. Silnik może być aktywowany przez kubek lub ręcznie za pomocą przełącznika pulsacyjnego.
 - Wytrzymała odlewana konstrukcja z uszczelnioną tylną obudową
 - Łatwy do czyszczenia - Zdejmowana prowadnica kubka wysuwana do czyszczenia zmywarki
 - Zminimalizuj przestoje dzięki łatwemu do wymiany części zamontowanym jako szybkozłącza
 - Zestaw zawiera trzy kubki ze stali nierdzewnej model 110E, które można również zamówić na sklepie finedine.pl
 - Dostępne jest również opcjonalna końcówka do spieniania, napowietrzania mleka i shaków - 928
 - 1 rok gwarancji

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.

Urządzenie łatwe do czyszczenia

Gładka obudowa wykonana ze stali nierdzewnej i wytrzymałego odlewu aluminiowego łatwo się czyści. Prowadnicę kubka można również wyjąć w celu umycia ich w zmywarce.

Uszczelniona tylna obudowa

Konstrukcja przepływu powietrza w mikserze nie wymaga odpowietrzania, co eliminuje ryzyko przedostania się wody i awarii silnika.

W zestawie trzy kubki ze stali nierdzewnej

Fodatkowe kubki można również dokupić o pojemności 32 uncji/0,95 l (model nr 110E)

Faliste mieszadło (standardowe)

Szybko miesza szeroką gamę składników, jednocześnie je napowietrzając, aby zwiększyć pojemność.