



**Frullatore struttura in ABS 1
bicchiere in polycarbonato 2 LT,
22.000 rpm, 1,3 KW**

MODELLO: FW2

Dimensioni esterne
L 220 x P 230 x H 440 mm

110,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 220 mm x P 230 mm x H 440 mm
Potenza	1,3 KW
Peso netto	3,8 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	220 V / 50 Hz
Velocità	22.000 rpm

Capacità	2 LT
Peso lordo	6,3 Kg
Numero bicchieri	1
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Pestello; Cavo+presa da 1 mt
Materiale bicchiere	Polycarbonato

Descrizione

Frullatore struttura in ABS 1 bicchiere in polycarbonato 2 LT, 22.000 rpm, 1,3 KW L 220 x P 230 x H 440 mm

Il **frullatore professionale da 2 litri** con struttura in **ABS ad alta resistenza** è la soluzione ideale per bar, ristoranti, cucine professionali e attività di ristorazione che necessitano di **potenza, affidabilità e versatilità**. Grazie al motore da **1,3 kW** e alla velocità fino a **22.000 giri/minuto**, garantisce frullature rapide, omogenee e costanti anche con ingredienti duri o fibrosi.

Il bicchiere da **2 litri in polycarbonato trasparente** consente un controllo visivo immediato della lavorazione, mentre le **lame in acciaio inox AISI 304 a 4 tagli** assicurano elevate prestazioni e lunga durata nel tempo.

Caratteristiche principali

- **Struttura:** ABS resistente e facile da pulire
- **Bicchiere:** 1 bicchiere in polycarbonato trasparente da 2 litri
- **Potenza:** 1,3 kW

- **Velocità:** fino a 22.000 rpm
- **Regolazione:** regolatore di velocità a **8 step**
- **Lame:** coltello a 4 lame in acciaio inox AISI 304
- **Sicurezza:** microinterruttore di sicurezza sul bicchiere
- **Funzionalità extra:** tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti durante la lavorazione

Dotazione di serie

- Pestello
- Cavo + presa da 1 metro

A cosa serve il frullatore professionale

Questo frullatore è progettato per un **uso intensivo** e si adatta perfettamente a molteplici preparazioni, sia dolci che salate. È ideale per:

- **Smoothie e frullati di frutta fresca o surgelata**
- **Centrifugati e bevande vegetali**
- **Creme, vellutate e zuppe**
- **Salse e condimenti** (maionese, pesto, hummus, dressing)
- **Preparazioni per cocktail e frozen drink**
- **Impasti liquidi** per crêpes, pancake e waffle
- **Tritatura di ghiaccio** e ingredienti duri

Il pestello incluso permette di lavorare ingredienti densi o compatti senza interrompere il ciclo, garantendo una miscelazione uniforme.