MALTEADORA MILK-SHAKE-1

Una malteadora de milk shake se usa para mezclar ingredientes y crear batidos de leche (milk shakes) espumosos y cremosos. La malteadora utiliza una paleta giratoria en la parte inferior del recipiente para agitar y mezclar los ingredientes, creando una textura uniforme y suave. También se puede utilizar para mezclar otros productos lácteos y bebidas, como malteadas, batidos de proteínas y smoothies.

La diferencia de la malteadora BBG

- Un mezclado uniforme
- Una mayor velocidad en el mezclado
- Fácil uso
- Una fácil limpieza
- Al ser construida en acero inoxidable hace que sea de mayor durabilidad

¿Sabías que?

La malteadora de milkshake original era operada manualmente, con una manivela que giraba la paleta de mezcla en la jarra. Fue en la década de 1930 cuando se introdujo la primera malteadora eléctrica, que se convirtió rápidamente en un elemento básico en los restaurantes y cafeterías de todo el mundo.

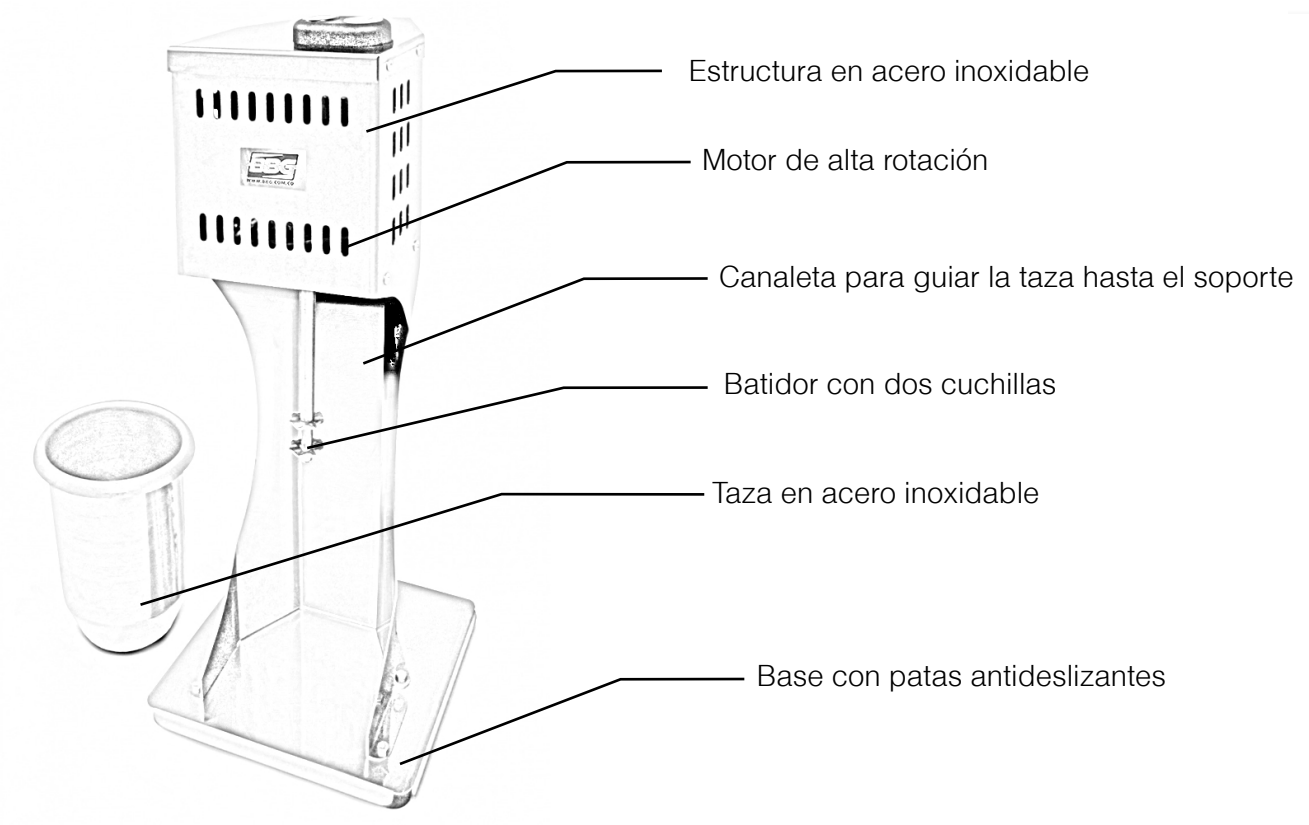
“Nuestra batidora eléctrica es ideal para tu negocio”

USOS COMUNES

Cafeterías

Heladerías

Restaurantes



MALTEADORA DE MILK SHAKE

Dimensiones del equipo:

20.2x40.9x20.2cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Referencia	MILK-SHAKE-1
Estructura (Material)	Acero inoxidable (Toda la estructura)
Capacidad	800ml
Rotación del motor	15000 rpm
Motor	110V / 60Hz
Consumo de energía	0,5 kW/h
Peso neto	3,2kg
Peso con empaque	5kg
Dimensiones	20.2x40.9x20.2cm
Dimensiones con empaque	23x42x23cm

Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co