

MEZCLADOR CONTINUO PARA CREMA BATIDA

MODELO: SHUFFLEMIX 100LT

CÓDIGO: EPROAL00031



El Shufflemixer es un aireador continuo que funciona como un sistema cerrado. Es mucho más higiénico que una batidora o batidora tradicional. Bombea su producto (semi)líquido desde un tanque y a través de las cámaras del aireador continuo y, si lo desea, directamente a través de una o más mangas pasteleras. Le facilita decorar rápidamente sus tartas, postres y otros productos de pastelería. Sin tocar nunca la mezcla con las manos.

No se puede negar que el aireador continuo Shufflemixer 100 gana sin lugar a dudas frente a un sistema de batido de panadería normal o a una batidora de crema industrial. Ha sido diseñado para garantizarle un nivel de comodidad de uso nunca antes visto:

Lo controlas con una pantalla táctil. De hecho, incluso puedes usar tu iPhone o iPad para decirle qué hacer.

Quizás no lo esperes de un aireador continuo tan potente y eficaz, pero el Shufflemixer 100 es pequeño, móvil y ha sido diseñado para ahorrarte espacio; puedes sacarlo del camino cuando no lo estás usando.

Es fácil conectar unidades adicionales a la máquina, como un inyector de ingredientes de panadería que añade sabores, colores, frutas o gelatina al producto aireado. Incluso puede conectar una unidad de limpieza in situ (una unidad CIP) para simplificar la limpieza de su máquina.

Requerimientos de interconexión:

Preparaciones	Amasadora
 ELÉCTRICA	220 V, 3F, 60 Hz

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente **1.20 m**
 Profundidad **1.66 m**
 Altura **0.89 m**
 Conexión Eléctrica **220V/3F/60Hz**
 Almacenamiento **50 Lt**



Servicio Técnico
55 5352 8252
55 5352 4471
 atención@euromexservice.com
www.euromexservice.com

Las imágenes contenidas en esta ficha técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.