

KONCEPT ZARIADENÍ A SUROVÍN PRE KOKTAJLY



FRAPPÉ

MIXÉR VRETENOVÝ – FRAPOVAČ



Popis	200x220x450 mm	Nerezová konštrukcia	3,0 kg
Nerezový držiak nádoby	Nerezová	Polykarbonátová	
Objem nádoby (L)	1,0		
Mikrospínač	V hornej časti motora		
Motor (W/ot/V)	300/15000/230		
Príslušenstvo	1 x plastový šľahací disk	1 x kovový disk pre miešanie	
Použitie	Pre stredné a veľké prevádzky	Frappé, koktajly	

MIXÉR VETENOVÝ NÁSTENNÝ - FRAPOVAČ



Popis	200x220x300 mm	Nerezová konštrukcia	2,4 kg
Nerezový držiak nádoby	Nerezová	Polykarbonátová	
Objem nádoby (L)	1,0		
Mikrospínač	V hornej časti motora		
Motor (W/ot/V)	300/15000/230		
Príslušenstvo	1 x plastový šľahací disk	1 x kovový disk pre miešanie	
Použitie	Pre stredné a veľké prevádzky	Frappé, koktajly	

KONCEPT ZARIADENÍ A SUROVÍN PRE KOKTAJLY

SMOOTHIES

Mixér SMOOTHERS



Popis	225x225x475mm	Nerezová základňa 7,94 kg
Regulácia otáčok a doby mixovania	9 rýchlostí	
Objem nádob (L)	2 x 1,9	Polykarbonátová
Mikrospínač	V čelnej časti motora	
Motor (W/ot/V)	2400/15000/230	
Príslušenstvo	Konektor k Pc	2-dielny kryt nádoby
Použitie	Pre veľké prevádzky (od 80 porcií)	Smoothies, frappé, ľadová drť, koktaily

Suroviny pre výrobu nápojov – bez konzervačných látok, bez umelých farbív, schválené aj ako vegetariánska/ veganska potravina, pre prípravu chutných nápojov bez ľadu alebo s ľadom.



KONCEPT ZARIADENÍ A SUROVÍN PRE KOKTAJLY

Cappuccino koktejl

1. Naliať mlieko do mixovacej nádoby
2. Pridať prášok cappuccino
3. Vložiť nádobu do mixéra a mixovať 3 s
4. Preliať do pohára
5. Ozdobiť pohár šľahačkou, hoblinkami čokolády, ovocím,..a uzavrieť pohár
6. Servírovať



Frappé s ľadom

1. Naplníte pohár pre nápoj s ľadom do 2/3
2. Zalejte mliekom ľad
3. Prelejte do mixovacej nádoby, pridajte prášok a mixujte 25 s
4. Nalejte späť do pohára pre nápoj
5. Ozdobte pohár šľahačkou, čokoládou,..
6. Uzavrite vekom, pridajte slámkou
7. Servírujte



Vhodné pre umiestnenie do prevádzok pri uliciach, nákupných centrách a pod.

