

ORIONE

liquidificadores

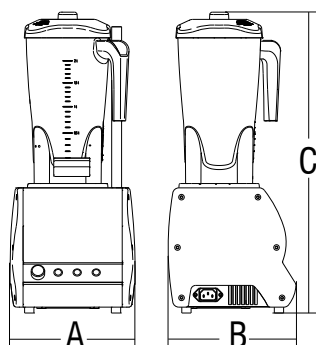
- Liquidificadores profissionais projetados para as necessidades específicas de bares, restaurantes, refeitórios, etc.
- Estrutura da máquina em alumínio extrudido e lados em ABS.
- Sistema de retenção por membrana para prevenir a entrada de líquidos dentro da máquina.
- Potente motor com ventilação forçada, para um uso prolongado e uma maior durabilidade.
- Micro interruptor magnético de segurança na tampa do copo sem posição predeterminada.
- Comandos com membrana de silicone com botões ON, OFF, Pulse e dispositivo NVR.
- Variador de velocidade.
- Tampa do copo em borracha com tampinha para a inclusão de ingredientes.
- Estrutura do eixo de transmissão em aço inox, facilmente separável do copo para uma fácil limpeza.
- Eixo da faca equipado com rolamentos de esferas para prevenir o superaquecimento e garantir uma longa duração.
- Pino de acoplamento em aço sinterizado de alta resistência.
- Faca com 4 raios obtido de uma moldagem única em aço temperado de cutelaria, adequado também para triturar o gelo.

Modelo Q:

- Copo quadrado com capacidade de 2 litros, realizado em Tritan, graduado (litros, galões imperiais e galões estadunidenses).
- O copo quadrado foi desenvolvido para trabalhar grandes quantidades de gelo da melhor maneira possível, também sem adicionar líquidos. Prático e funcional, o produto pode ser despejado em três diferentes direções.
- Ideal para a preparação de bebidas geladas ou smoothies com xaropes e concentrados.



ORIONE Q VV



										
	watt/HP	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
Orione Q VV	750/1	220 V/60 Hz/1	8.000 ÷ 16.000	2	202	210	486	5	310x300x530	7

ORIONE - BARMASTER WIFI



Copo em Tritan, (BPA Free)



Copos quadrados empilháveis



Pino de acoplamento em inox no modelo Q



Lâminas de aço para talheres

Opcional:



Copo redondo



Copos intercambiáveis que podem ser facilmente removidos para limpeza.