

Freeze & Mix



Freeze & Mix / Sorbetière



Pour le contrôle des normes et de la construction, nous collaborons avec les laboratoires DEKRA

CARACTERISTIQUES

- Freeze & Mix est un appareil mélangeant des ingrédients pour préparer des desserts glacés moelleux, mélangés avec vos fruits préférés ; Qu'ils soient frais ou secs. Avec des biscuits, des bonbons, du chocolat, des copeaux de noix de coco ...
- Congeler les fruits frais (12H) ou utiliser des fruits surgelés.
- Oter les noyaux, éplucher, couper en morceaux et congeler.
- Note : il est possible de combiner ses friandises préférées avec sa ou ses glaces favorites !
- Choisir la glace
- Placer la moitié du volume total dans le Freeze & Mix , ajouter les autres ingrédients, attendre quelques instants ...
- Déguster un dessert de qualité, frais, unique, et naturel.
- Recettes fournies 300 g de crème glacée en une minute seulement
- Boîtier et poussoir en ABS
- Design français
- Réaliser des crèmes glacées sans se priver.
- Alimentation 220-240V ~ 50/60Hz
- Puissance 150W

• DEEE : 0,25 € TTC

LOGISTIQUE

PRODUIT		MASTER CARTON	
Gencod	3760196094241	UVC	4
Poids	1,8 kg	Poids	8,1 kg
Dimension cm	27 x 23 x 18	Dimension cm	55 x 47 x 19

DONNEES LOGISTIQUES ENTREPOT		QUANTITE CONTAINER	
Palette			
Qte Couche	3	20'	2112
Nbre couche	7 + 2	40 Ft	4288
Qte Colis	23	40 HQ	5072
Qte Pièces	92		