

## Puissance, sécurité et contrôle à chaque préparation

### Puissance professionnelle

*Broie la glace et les mélanges denses avec une efficacité totale.*

### Bol XL sans BPA

*Plus grande capacité pour optimiser le temps pendant les heures de pointe.*

### Transmission métallique professionnelle

*Durabilité maximale et réduction des coûts de maintenance en usage intensif.*

### Base avec pieds antidérapants

*Fonctionnement stable et sécurisé, même à vitesse maximale.*

### Couvercle hermétique avec ouverture pour liquides

*Permet d'ajouter des liquides pendant le processus sans interrompre le service ni provoquer de débordements.*

### Conçue pour toutes les préparations

*Traite les ingrédients congelés et chauds en toute sécurité.*

### Système avancé à 6 lames

*Garantit des textures ultra-fines et des résultats parfaitement homogènes.*

### Différentes options de contrôle pour chaque besoin professionnel

*Choisissez le modèle le mieux adapté à votre volume et à votre activité quotidienne.*

### Système de protection contre la surchauffe

*Évite les erreurs et prolonge la durée de vie du moteur.*



# Quelle blender PREPTECH vous faut-il ?

**Choisissez le blender idéal pour votre rythme de travail :**

Préparez-vous de nombreux smoothies, soupes ou mélanges chaque jour ?  
La rapidité du processus est-elle essentielle pour votre service ?  
Avec quels types d'ingrédients travaillez-vous le plus souvent ?  
Avez-vous besoin de résultats précis et constants à chaque préparation ?  
Le niveau sonore impacte-t-il votre établissement ou l'expérience de vos clients ?

**Puissance, sécurité et contrôle à chaque préparation**

Grâce à son bol en Tritan sans BPA, vous garantissez des préparations sûres pour vos clients sans compromettre la qualité. Sa haute puissance vous permet de travailler des ingrédients exigeants et d'obtenir des textures parfaites en quelques secondes. Avec la fonction Pulse, vous gardez un contrôle total : maintenez le bouton enfoncé pour atteindre la vitesse maximale afin de broyer la glace, ajuster les textures ou finaliser vos recettes.



**JAR PRO D**  
P154623



**JAR PRO M**  
P154622



**JAR T**  
P154621



**JAR M**  
P154620

<b>Prix</b>																	
<b>Boissons jour</b>		+ 75				+ 75				50 - 75				50 - 75			
<b>Puissance Maximale</b>		3.7 cv				3.7 cv				3 cv				3 cv			
<b>Recommandé pour :</b>	<b>Bar</b>																
	<b>Restaurant</b>																
<b>Vitesses</b>		3 vitesses digitales				Variable				Variable				Variable			
<b>Fonction Pulse</b>		✓				✓				✓				✓			
<b>Broie la glace</b>		✓				✓				✓				✓			
<b>Vitesse maximale</b>		25,000 rpm				25,000 rpm				20,000 rpm				20,000 rpm			
<b>Contrôle</b>		Digitales				Mécaniques				Mécaniques				Mécaniques			
<b>Capacité du bol</b>		2.5 L				2.5 L				2 L				2 L			
<b>Matériau du bol</b>		TRITAN				TRITAN				TRITAN				TRITAN			
<b>Minuterie</b>		3-step				-				✓				-			
<b>Poussoir</b>		✓				✓				✓				✓			
<b>Caractéristiques électriques</b>		220-240 V~ 50/60 Hz Prise EU				220-240 V~ 50/60 Hz Prise EU				220-240 V~ 50/60 Hz Prise EU				220-240 V~ 50/60 Hz Prise EU			

**Accessoires :** Maintenez vos blenders en parfait état et assurez la continuité de votre activité.



**Bol 2.5 L**  
P154682



**Capot acoustique**  
P154683



**Bol 2 L**  
P154681

**Compatible avec**

P154622, P154623

P154620, P154621