

Specyfikacja techniczna – Mikser do lodów MaxFlurry

Modele: [DQ-C \(czarny\)](#) [DQ-D \(niebieski\)](#)

Opis produktu

Profesjonalny mikser gastronomiczny przeznaczony do przygotowywania lodów typu **MaxFlurry**, deserów lodowych oraz shake'ów. Idealny do zastosowania w lodziarniach, kawiarniach oraz punktach gastronomicznych.

Parametry techniczne

Parametr	DQ-C (czarny)	DQ-D (niebieski)
Moc	750 W	750 W
Zasilanie	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Zakres obrotów	500 – 7500 rpm	500 – 7500 rpm
Waga	12 kg	12 kg
Wymiary	25 × 26 × 53 cm	25 × 26 × 53 cm

Konstrukcja i wykonanie

- Obudowa ze stali nierdzewnej

- Przezroczysta osłona robocza
- Stabilna konstrukcja
- Antypoślizgowe gumowe stopki
- Kompaktowe wymiary

Funkcjonalność

- Płynna regulacja obrotów
- Zakres pracy od mieszania do intensywnego miksowania
- Obsługa kubków papierowych typu Flurry
- Możliwość przygotowania lodów, shake'ów i deserów

Bezpieczeństwo

- Osłona ochronna przeciw rozchłapywaniu
- Zabezpieczenie silnika przed przeciążeniem
- Stabilna podstawa redukująca drgania

Zastosowanie

- Lodziarnie
- Kawiarnie
- Cukiernie
- Food trucki
- Punkty gastronomiczne

Różnice między modelami

- **DQ-C** – kolor czarny (elegancki, uniwersalny)
- **DQ-D** – kolor niebieski (wyróżniający branding)

Parametry techniczne obu modeli są identyczne – różnią się jedynie designem.

Zalety

- Wysoka moc 750 W
- Szeroki zakres obrotów
- Solidna konstrukcja
- Łatwa obsługa
- Profesjonalne zastosowanie

Uwagi

- Urządzenie przeznaczone do użytku profesjonalnego (B2B)