



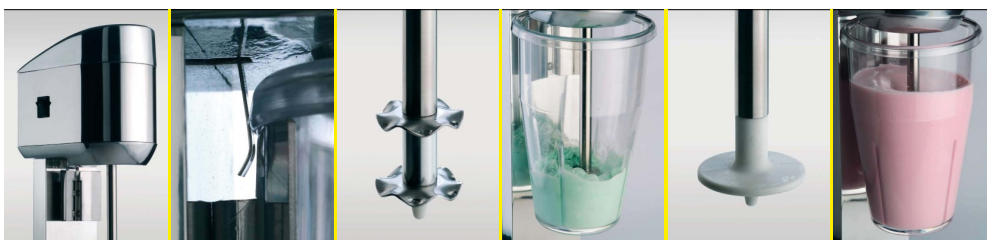
„Milé“ řešení

... pro mléko a zmrzlinu

K výrobě kultovních specialit, jako je celosvětově oblíbená italská zmrzlina, jsou zapotřebí také kvalitní italské přístroje, které se s takovou úlohou umí popasovat. Firma Ceado vyrábí vysoce profesionální technicky vyspělé šlehače a mixéry, které potřebujete, chcete-li připravit ten nejlepší mléčný koktejl, pěnu, sorbet či zmrzlinu v bezpečí tradičních i moderních příchutí. Rada kvalitních výrobků Ceado je velmi rozmanitá a dostupná každému: profesionálům i začátečnickům.



M98



POCTIVÝ

Konstrukce mixéru je z lehké slitiny a leštěné nebo smaltované nerez oceli, nádoba je z nerez oceli nebo průhledného polykarbonátu a držák nádoby je z nerez oceli; takový přístroj zvládne nejdnu náročnou zkoušku.

PROVĚŘENÝ

Prověřená a dlouhodobě odolná automatika ve spojení s nerez ocelí. Mixér M98, stejně jako další profesionální výrobky Ceado, je výsledkem řady testů a kontrol zaměřených na prodloužení životnosti.

DVOJITÝ

M98 je k dostání se dvěma typy míchacích koncovek. První z nich má dvojité nerezové kolečko, díky kterému dokáže M98 dokonale namíchat mléko i zmrzlinu, která má potom hutnější konzistenci.

VÝSLEDEK:

prakticky okamžitě dokonale namíchané mléko i zmrzlina.

JEDNODUCHÝ

Druhý typ koncovky má jen jedno kolečko z polykarbonátu. Hodí se k přípravě mléčných a kávových nápojů a k přípravě práškových směsí na ledovou kávu.

VÝSLEDEK:

správně hutný, našlehaný mléčný krém s dlouhotrvající strukturou.

