

SOGO®

Human Technology

MÁQUINA PARA HACER POSTRE DE FRUTA HELADA

150W

POTENCIA

**400gr
en 1 min.**

HELADO
DE FRUTA

ABS

MATERIAL



**INCLUYE
RECETAS**

SS-5245

www.sogo.es



DESIGNED
IN SPAIN



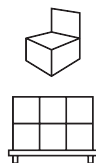
Ver vídeo



SOGO®

Human Technology

Tecnología para cocina
Kitchen Technology



6

96

Producto / Product:

26 x 21 x 16 cm / 1.6 kg

Caja Individual / Gift box:

26.7 x 22.6 x 18 cm / 2 kg

Caja Master / Export Carton:

70 x 55 x 19.5 cm / 18.8 kg - 10.8 kg



ES MÁQUINA DE HACER POSTRE DE FRUTA HELADA

- Una forma completamente nueva de hacer postre helado con frutas congeladas
- Para hacer 400g de postre en solo 1 min
- El diseño elegante y de un color brillante que le dará a su cocina una apariencia moderna
- Fácil de usar: puede preparar una deliciosa y cremosa mezcla de frutas con solo un simple toque
- Es rápido, sin esfuerzo, delicioso, económico y saludable
- No es necesario utilizar colorantes, conservantes ni azúcar
- Se recomienda usar las frutas sin semillas para hacer confituras suave
- Sin fin de combinación de frutas, cubitos de hielo de leche con chocolate, cremas, etc
- Recomendables para las personas intolerantes a la lactosa (solo utilizar frutas congeladas)
- Carcasa de ABS y empujador de ABS: todo material aprobado para uso alimentario
- Recetas incluidas
- Fácil de limpiar ya que todas las piezas se pueden desmontar
- El aparato único para los servicio y resultados, que no se puede obtener con una batidora normal

 220 -240V- 50-60Hz
150W

150W

POTENCIA

**400gr
en 1 min.**

HELADO
DE FRUTA

ABS

MATERIAL

FR MACHINE À CONFECTIONNER DES DESSERTS À BASE DE FRUITS SURGELÉS

- Une toute nouvelle façon de faire des desserts glacés à partir de fruits congelés
- Elle permet de préparer 400g de dessert en 1 minute seulement
- Un design épuré et des couleurs vives donnent à votre cuisine un aspect moderne
- Facile à utiliser - Vous pouvez préparer un délicieux mélange de fruits crémeux en appuyant sur un bouton
- C'est rapide, indolore, délicieux, peu coûteux et sain
- Pas besoin d'utiliser des colorants artificiels, des conservateurs ou du sucre
- Il est recommandé d'utiliser des fruits sans graines pour faire un dessert moelleux et onctueux
- On peut utiliser des combinaisons infinies de fruits, de glaçons au lait au chocolat, de crèmes, etc
- Bon pour les personnes intolérantes au lactose également (utilisez uniquement des fruits congelés)
- Boîtier en ABS et poussoir en ABS - tous deux de qualité alimentaire
- Recettes incluses
- Facile à nettoyer car toutes les pièces peuvent être démontées
- Les mêmes résultats ne peuvent être obtenus par aucune autre machine

DE GEFRORENE FRÜCHTE DESSERT MAKER

- Eine völlig neue Art, Eisdessert aus gefrorenen Früchten herzustellen
- Die Maschine macht 400g Dessert in nur 1 min
- Das schlanke Design und die helle Farbe verleihen Ihrer Küche einen modernen Look
- Einfach zu bedienen - Sie können cremige köstliche Mischung von Früchten mit einem Knopfdruck machen
- Es ist schnell, schmerzlos, lecker, kostengünstig und gesund
- Keine Notwendigkeit, künstliche Farbstoffe, Konservierungsmittel oder Zucker zu verwenden
- Es wird empfohlen, Früchte ohne Samen zu verwenden, um ein weiches und glattes Dessert zu erhalten
- Endlose Kombinationen von Früchten, schokoladigen Milcheiswürfeln, Cremes usw. können verwendet werden
- Empfohlen auch für Menschen mit Laktoseintoleranz (verwenden Sie einfach gefrorene Früchte)
- ABS-Gehäuse und ABS-Schieber - alles lebensmittelechte, zugelassene Materialien
- Einschließlich Rezepten
- Leicht zu reinigen, da alle Teile zerlegbar sind
- Ein einzigartiges Produkt für Anwendungen, deren Ergebnisse mit keinem normalen Mixer erzielt werden können



SS-5245
www.sogo.es



DESIGNED
IN SPAIN

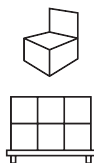


© SOGO All Rights Reserved.

SOGO®

Human Technology

Tecnología para cocina
Kitchen Technology



6

96

Producto / Product:

26 x 21 x 16 cm / 1.6 kg

Caja Individual / Gift box:

26.7 x 22.6 x 18 cm / 2 kg

Caja Master / Export Carton:

70 x 55 x 19.5 cm / 18.8 kg - 10.8 kg



EN FROZEN FRUIT DESSERT MAKER

- A completely new way of making icecream dessert from frozenfruits
- It makes 400g of dessert in just 1 min
- Sleek design and bright color gives your kitchen a modern look
- Easy to use - You can make creamy delicious blend of fruits with a touch of a button
- It´s quick, painless, delicious, low cost and healthy
- No need to use artificial colors, preservatives or sugar
- It is recommended to use fruits without seeds to make soft and smooth dessert
- Endless combination of fruits, chocolate, milk ice cubes, creams etc can be used
- Good for lactose intolerant people also (Just use frozen fruits)
- ABS housing and ABS pusher - all food grade approved material
- Recipes included
- Easy to clean as all the pieces can be dismantled
- A unique product for uses whose results cannot be achieved by any normal blender

PT MÁQUINA DE FABRICAÇÃO DE SOBREMESAS DE GELO

- Uma maneira totalmente nova de fazer parfait de frutas congeladas
- Fazer 400g de sobremesa em apenas 1 min
- O design elegante e as cores brilhantes que darão à sua cozinha um visual moderno
- Fácil de usar: você pode preparar uma deliciosa e cremosa mistura de frutas com um simples toque
- É rápido, sem esforço, delicioso, barato e saudável
- Não é necessário o uso de corantes, conservantes ou açúcar
- Recomenda-se o uso de frutas sem sementes para fazer compotas macias
- Combinação infinita de frutas, cubos de gelo com chocolate, leite, cremes, etc
- Recomendado para pessoas com intolerância à lactose (use apenas frutas congeladas)
- Carcaça e empurrador em ABS: todo material aprovado para uso alimentar
- Receitas incluídas
- Fácil de limpar, pois todas as peças podem ser desmontadas.
- Único dispositivo para serviço e resultados, que não pode ser obtido com nenhum mixer

IT MACCHINA PER LA PRODUZIONE DI DESSERT DI FRUTTA DI GHIACCIO

- Un modo tutto nuovo di preparare il semifreddo alla frutta surgelato
- Per preparare 400g di dolce in 1 min
- Il design elegante e il colore brillante che daranno alla tua cucina un aspetto moderno
- Facile da usare: puoi preparare un delizioso e cremoso mix di frutta con un semplice tocco
- È veloce, semplice, delizioso, economico e salutare
- Non è necessario utilizzare coloranti, conservanti o zucchero
- Si consiglia di utilizzare frutta senza semi per realizzare confetture morbide
- Combinazione infinita di frutta, cubetti di ghiaccio al cioccolato, creme, etc
- Consigliato a persone intolleranti alla lectosio (utilizzare solo frutta congelata)
- Carcassa in ABS e spintore in ABS: tutto materiale approvato per uso alimentare
- Ricette incluse
- Facile da pulire in quanto tutte le parti possono essere smontate
- L'unico dispositivo per servizio e risultati, che non può essere ottenuto con nessun mixer



 220 -240V- 50-60Hz
150W

150W

POWER

**400gr
en 1 min.**

DESSERT
FRUIT

ABS

MATERIAL

SS-5245
www.sogo.es



DESIGNED
IN SPAIN



© SOGO All Rights Reserved.