



# Proposte “appaganti” per il latte ed il gelato

Per un prodotto “cult”, come il gelato all’italiana, apprezzato in tutto il mondo, sono necessarie attrezzature made in Italy, all’altezza di questo compito. Ceado ha creato frullini, mixer ad alta professionalità e tecnologia, per preparare i migliori milk-shake, frappè, sorbetti e gelati, da offrire in molteplici gusti tradizionali e trendy. Con Ceado, la qualità è varietà di gamma a disposizione di tutti: dei professionisti e degli esordienti.



## M98



### INOSSIDABILE

Il mixer singolo presenta una struttura in lega leggera e in acciaio inox, lucida o verniciata, contenitore in acciaio inox o policarbonato trasparente e supporto contenitore in acciaio inox: una macchina in grado di superare dure e molteplici prove.

### COLLAUDATO

Automatismo di funzionamento, testato e durevole, con aggancio in acciaio. M98 e tutte le creazioni di Ceado sono il risultato di una serie di prove e collaudi volti ad assicurare una lunga vita produttiva a chi lavora nel settore.

### DOPPIA

M98 è disponibile con due tipi di agitatore. Il primo agitatore presenta doppia ventolina in acciaio inox. Grazie al suo utilizzo, M98 miscela al meglio latte e gelato, anche quando quest’ultimo è piuttosto consistente.

### RISULTATO

latte e gelato amalgamati perfettamente e in tempi rapidissimi.

### SINGOLA

Il secondo tipo di agitatore è caratterizzato da una ventolina singola in policarbonato. Indicato per bevande a base di latte, caffè e preparati in polvere per frappè.

### RISULTATO

eccellente emulsione del latte, densa, montata e dalla consistenza durevole.







# “Gratifying” proposals ... for milk and ice cream

For a “cult” product such as Italian ice cream, highly appreciated world over; Made-in-Italy appliances are needed that are equal to this task. Ceado has created highly professional hi-tech whisks or mixers, ideal for preparing the best milk-shakes, frappes, sorbets and ice creams, to be offered in countless traditional and trendy flavours. With Ceado, quality lies in the variety of the range within everyone’s reach: from professionals to beginners.



## M98



### WELL-MADE

The single mixer has a structure in light alloy and in polished or enamelled stainless steel, with container in stainless steel or clear polycarbonate and container support in stainless steel: a machine capable of passing many a hard test.

### TESTED

Tested and long-lasting operating automatism with connection in steel. The M98 as well as all the other Ceado creations are the result of a series of tests and inspections aimed at ensuring a long production life to those working in the sector.

### DOUBLE

The M98 is available with two types of stirrers. The first stirrer has a double impeller in stainless steel. Thanks to this, the M98 mixes milk and ice cream to perfection, even when the latter has a somewhat thick consistency.

### RESULT:

perfectly blended milk and ice cream in no time.

### SINGLE

The second type of stirrer features a single impeller in polycarbonate. Ideal for milk and coffee-based drinks and for powder preparations for frappes.

### RESULT:

a perfect dense, whipped milk emulsion with a long-lasting texture.

