

Publicidad

**INODOROS GEBERIT RIMFREE  
MEJOR EN HIGIENE**

GEBERIT

DESCÚBRELOS

Publicidad

**HOSTELCO**  
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW**18 - 21 Marzo 2024**  
Recinto Gran Vía, Barcelona

PARTICIPA

Publicidad

**HOSTELCO**  
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW**18 - 21 Marzo 2024**  
Recinto Gran Vía, Barcelona

PARTICIPA

# Equipamiento HOSTELERO

REVISTA DIGITAL IMPRESCINDIBLE PARA EL CANAL CONTRACT Y  
HORECA**NEWSLETTER**  
► Reciba en su email  
todas las novedades  
de la webLa **GUÍA** de  
proveedores  
EQUIPAMIENTO HOSTELERO  
**Nueva  
edición  
GRATIS  
ONLINE**

Consulte nuestras revistas Online

[Home](#) [Actualidad](#) [Sector](#) [Reportajes](#) [Otros Temas](#) [Proyecto a fondo](#) [Destacamos](#) [Este mes...](#) [Sigue EH](#)

Buscar

Ir

Estoy viendo Usted está aquí: [Inicio](#) » [Sector](#) » [Menaje y cocina](#) » [Mix&Go, el innovador aparato de diseño de Zerica para preparar cócteles](#)

Menaje y cocina

## Mix&Go, el innovador aparato de diseño de Zerica para preparar cócteles

3-noviembre-2023



La empresa italiana **Zerica** presenta Mix&Go!, la innovadora e intuitiva máquina de cócteles que permite a cualquiera preparar el cóctel perfecto cuando quiera.

Ganadora del Smart Label Awards 2023, Mix&Go! no tiene rival en el mercado en términos de diseño y rendimiento.

Con una selección personalizada de hasta 16 ingredientes básicos, permite elegir entre una carta de cócteles clásicos con más de 400 recetas, y prepararlos de forma rápida y sencilla. Sólo tienes que seguir las claras instrucciones, añadir hielo y una rodaja de limón y listo.

Este producto está disponible en dos versiones: una Élite, dedicada al sector doméstico con 8 líneas + 2 para agua fría y con gas, y una PRO, dedicada al mundo de la hostelería con nada menos que 16 líneas + 2 para agua fría y con gas, y que destaca por su combinación de potencia y eficacia.

Compacto, ligero y divertido, Mix&Go ofrece una dosificación rápida y precisa, sin errores ni desperdicios. Incluye una intuitiva pantalla táctil para elegir las distintas funciones, con una selección de cócteles que se actualiza automáticamente según la disponibilidad de ingredientes.

Como todos los productos Zerica, se puede gestionar y controlar a distancia a través de un ordenador o un teléfono móvil que incluso controla el número de cócteles realizados. Permite programar periodos de «apagado» o «sólo agua» y descargar nuevas recetas. Otra función es la posibilidad de dispensar chupitos individuales o agua con o sin gas.

Más noticias relacionadas con [Zerica](#)

Share this...



Publicidad

CASUAL

Publicidad

SUNG 111

LS 990 en los colores  
Les Couleurs® Le Corbusier.

DESCUBRE MÁS &gt;

Publicidad

**MOBILIARIO Y  
SOLUCIONES A  
MEDIDA**

Publicidad

SLINOVAX

Publicidad

Fira Barcelona

Publicidad

Descubre nuestras soluciones  
de higiene inteligentes y  
mejora el flujo y la calidad del  
servicio en tu restaurante

Más información

TORK  
Think ahead.

Edita

**CURT**  
EDICIONES SAPresidente: Enrique Curt Gómez | Editora: Laura Curt Iborra  
©2023 EQUIPAMIENTO HOSTELERO | Todos los derechos reservados

Aceptar

Rechazar

Ajustes