

Pasteryzator do mieszanek lodowych Wariant podstawowy, Hendi OPA61

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: graf-opa61
EAN13: -
UPC: -

Cena produktu:

**45 036,55 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Profesjonalny pasteryzator do mieszanek lodowych. Zapewnia powtarzalność efektów, gwarantuje uzyskanie stabilnej i jednordownej mieszanki, ekspozując jednocześnie jej najlepsze walory smakowe.

Zalety i korzyści

- Komfort pracy oraz inteligentny panel sterowania.
 - Zaawansowany system sterowania, umożliwia łatwiejszą obsługę, jest wyposażony podstawowe i zaawansowane funkcje operacyjne.
 - Regulacja prędkości mieszania, gwarantuje skuteczne rozbijanie makrocząsteczek i homogenizuje mieszankę. Ten program jest najczęściej stosowany w produkcji lodów, ponieważ zapewnia maksymalną higienę.
 - Idealne efekty i powtarzalność.
 - Pasteryzacja mieszanki do 85 °C sprawia, że mleko i śmietanka są wolne od bakterii, zapewniając higienę, a następnie schładza do 6 °C. Gwarancja trwałości efektu.
-

- Obudowa i zawór ze stali nierdzewnej.
- Zawór opróżniający ze stali nierdzewnej pozwala dokładnie kontrolować prędkość opróżniania.
- Łatwy w utrzymaniu czystości.
- Wydajne mieszadło i zbiornik.
- Wysokowydajne mieszadło ze stali nierdzewnej, o różnej prędkości ubijania, pomaga poprawić pasteryzację.

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 226.5

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: