

Maszyna | urządzenie | do bitej śmietany MCV/5 | 5l Resto Quality MCV/5



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: MCV/5

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**21 357,97 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- maszyna do produkcji bitej śmietany
 - gwarancja dobrego smaku i jakości
 - wbudowany agregat chłodniczy
 - demontowany pojemnik na śmietanę, wykonany z tworzywa sztucznego
 - panele tylne i boczne wykonane z wielowarstwowego tworzywa sztucznego
 - utrzymuje śmietanę w temperaturze 4°C, co pozwala na zachowanie prawidłowej konsystencji oraz zapobiega rozwarstwieniu
 - zaleca się stosowanie śmietany o zawartości tłuszczu 35 - 40%
 - ręczne sterowanie
 - przezroczysta pokrywa umożliwia kontrolowanie ilości płynnej śmietany w zbiorniku
 - demontowane elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie higieny
 - możliwość dozowania bitej śmietany
 - idealna do dekorowania deserów
 - świetnie sprawdzi się w lodziarniach, cukierniach czy kawiarniach
-

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne[mm]: 280x440x400
- moc [kW]:0,4
- zasilanie[V]: 230
- Pojemność (L):5
- Waga (kg):30
- wydajność [l/h]: 100

Dlaczego warto wybrać urządzenie do bitej śmietany Resto Quality?:

- idealne do miejsc, gdzie zużywa się dużą ilość bitej śmietany
- w dłuższej eksploatacji jest bardziej ekonomiczne niż syfony do bitej śmietany
- zapewnia idealną konsystencję i powtarzalność
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 280

Głębokość (mm): 440

Wysokość (mm): 400

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Pojemność (L): 5

Moc elektryczna (W): 400

Wydajność: 100 / h

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



