

Frezer | do lodów | PRO 16 | poziomy cylinder | 3-16 kg | 400 V | 15,8 kW | 610x860x1430 mm Resto Quality PRO 16



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PRO16

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**164 382,49 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis urządzenia:

- Profesjonalny frezer do lodów z poziomym cylindrem
 - Odlewane mieszadło wykonane ze stali nierdzewnej zapewniające optymalne napowietrzenie mieszanki
 - Idealna kremowość lodów
 - Teflonowe skrobaki zapewniające optymalne ściąganie produktu ze ścianek
 - Bezpośredni wyrzut produktu po zakończonym cyklu
 - Zwiększone bezpieczeństwo dzięki magnetycznemu zabezpieczeniu pokrywy
 - Szeroki wysyp do komory ułatwiający dodawanie składników
 - Intuicyjny, dotykowy i przyjazny użytkownikowi panel sterowania
-

- Prosty demontaż elementów urządzenia
- Łatwy proces czyszczenia
- Półhermetyczny kompresor zapewnia optymalne chłodzenie
- Idealne urządzenie dla lodziarni rzemieślniczej
- Wysoka wydajność
- Urządzenie wyposażone w inwerter dla szybkiego wyrzutu gotowego produktu
- Przygotowanie 3 kuwet okrągłych w jednym cyklu
- Pysznik natryskowy w standardzie dla lepszej higieny
- Urządzenie wyposażone w podwójny inwerter dla kontroli mieszadła i temperatury
- Możliwość całkowitego zatrzymania cyklu oraz jego wznowienia
- Utrzymywanie stałej temperatury produktu po zakończonym cyklu
- Pełna kontrola nad dodawaną ilością mieszanki zapewnia idealną konsystencję produktu
- Chłodzenie adaptacyjne
- Chłodzenie wodą
- Urządzenie ustawione na wytrzymałych kółkach

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 610x860x1430
- Zasobnik (kg): 3-16
- Wydajność [l/cykl]: 4-21
- Moc [kW]: 15,8
- Napięcie zasilania: 400 V
- Waga (kg): 390
- Chłodzenie: Woda

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 610

Głębokość (mm): 860

Wysokość (mm): 1430

Zasobnik (kg): 3-16

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 15.8

Waga (kg): 390

Wydajność (L/cykl): 4-21

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

