

Frezer | do lodów | PRO 23 | poziomy cylinder | 4-23 kg | 400 V | 18,9 kW | 610x860x1430 mm Resto Quality PRO 23



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PRO23

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**194 029,06 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 wstęp 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 4,5 kuwety okrągłej 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): 4-23
- Wydajność [l/cykl]: 6-32
- Moc [kW]: 18,9
- Napięcie zasilania: 400 V
- Waga (kg): 490
- Chłodzenie: Woda

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 610

Głębokość (mm): 860

Wysokość (mm): 1430

Zasobnik (kg): 4-23

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 18.9

Waga (kg): 490

Wydajność (L/cykl): 6-32

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

