

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/frezer-do-lodow-automatyczny-poziomy-cylinder-hsx400w-5l-resto-quality-p-20148.html>


Frezer do lodów automatyczny | poziomy cylinder | HSX400W | 5l | Resto Quality

 Cena brutto **103 736,00 zł**

 Cena netto **84 338,21 zł**

 Dostępność **Dostępny**

 Czas wysyłki **14 dni**

 Numer katalogowy **RQ-HSX400W**

 Kod producenta **22**

Opis produktu

Opis:

- urządzenie służące do produkcji lodów
- umożliwia jednocześnie mieszanie i schładzanie mieszanki
- wszystkie części mające kontakt z żywnością wykonane są z nietoksycznej stali nierdzewnej
- łatwy demontaż elementów ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- możliwość postawienia na stole
- zabezpieczenie zatrzymujące pracę urządzenia przy otwartej pokrywie
- poziomy cylinder umożliwia tworzenie lodów o większym napowietrzeniu
- możliwość zaprogramowania 50 programów wg preferencji użytkownika
- zaokrąglone brzegi urządzenia zwiększają bezpieczeństwo pracy
- wytrzymałe mieszadło, zapewniające dokładne mieszanie
- wyświetlacz 2,5"
- menu z możliwością wyboru języka
- nowoczesny design
- port łączności PC umożliwia zmianę konfiguracji parametrów
- akustyczne i wizualne wskaźniki informujące o usterce
- regulator temperatury (kontroler PID)
- cicha praca
- system inverter technologii umożliwiający płynną regulację
- prędkości mieszadła dla lepszej jakości i gęstości produkowanych lodów
- zintegrowany system oszczędzania energii
- chłodzenie wodą
- opcjonalnie możliwość chłodzenia powietrzem lub wodą i powietrzem (za dodatkową opłatą)

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: 600x824x1386
- pojemność [l]: 5
- wydajność [l/h]: 40
- wydajność [l/cykl]: 2-5
- zasilanie [V]: 400
- moc [kW]: 6
- chłodzenie: wodne
- waga [kg]: 255

Dlaczego warto wybrać frezer HSX Resto Quality?:

- czytelny panel sterowania z możliwością zapisu indywidualnych programów
- wgrane programy do przygotowania różnych typów lodów np. sorbetów czy lodów mlecznych
- poziomy cylinder daje możliwość większego napowietrzenia mieszanki
- duża wydajność
- wysokiej jakości włoska konstrukcja
- precyzyjna regulacja temperatury
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- gwarantowany bon zakupowy od producenta o wartości 300 zł netto w przypadku awarii urządzenia