

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/frezer-do-lodow-automatyczny-pozioamy-cylinder-hsx800w-11l-resto-quality-p-20150.html>



## Frezer do lodów automatyczny | poziomy cylinder | HSX800W | 11l | Resto Quality

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena brutto      | <b>149 421,00 zł</b> |
| Cena netto       | <b>121 480,49 zł</b> |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>14 dni</b>        |
| Numer katalogowy | <b>RQ-HSX800W</b>    |
| Kod producenta   | <b>22</b>            |

### Opis produktu

#### Opis:

- urządzenie służące do produkcji lodów
- umożliwia jednoczesne mieszanie i schładzanie mieszanki
- wszystkie części mające kontakt z żywnością wykonane są z nietoksycznej stali nierdzewnej
- łatwy demontaż elementów ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- 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]: 11
- wydajność [l/h]: 85
- wydajność [l/cykl]: 4-11
- zasilanie [V]: 400
- moc [kW]:
- chłodzenie: wodne
- waga [kg]: 300

**Dlaczego warto wybrać frezer HSX Resto Quality?:**

- czytelny panel sterowania z możliwością zapisu indywidualny programów indywidualny 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