

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/frezer-do-lodow-polautomatyczny-i-nastawny-pionowy-cylinder-bte150a-2l-resto-quality-p-20153.html>


Frezer do lodów półautomatyczny i nastawny | pionowy cylinder | BTE150A | 2l | Resto Quality

 Cena brutto **35 455,00 zł**

 Cena netto **28 825,20 zł**

 Dostępność **Dostępny**

 Czas wysyłki **14 dni**

 Numer katalogowy **RQ-BTE150A**

 Kod producenta **22**

Opis produktu

Opis:

- urządzenie służące do produkcji lodów
- umożliwia jednocześnie mieszanie i schładzanie mieszanki
- zabezpieczenie zatrzymujące pracę urządzenia przy otwartym pokrywie
- podwójna pokrywa umożliwiająca dodawanie składników w trakcie pracy
- pionowy cylinder ułatwiający napełnianie i kontrolowanie postępu pracy
- wytrzymałe mieszadło, zapewniające dokładne mieszanie
- wszystkie części mające kontakt z żywnością wykonane są z nietoksycznej stali nierdzewnej
- łatwy demontaż elementów ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- panel sterowania z możliwością kontrolowania czasu cyklu w zależności od rodzaju wsadu
- odprowadzenie wody umieszczone bezpośrednio pod cylindrem
- ułatwia zachowanie czystości i higieny
- zaokrąglone brzozy urządzenia zwiększają bezpieczeństwo pracy
- dwie prędkości pracy mieszadła
- cicha praca
- nowoczesny design
- zintegrowany system oszczędzania energii
- chłodzenie powietrzem

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: 435x592x595
- pojemność [l]: 2
- wydajność [l/h]: 15
- wydajność [l/cykl]: 1-2
- zasilanie [V]: 230
- moc [kW]: 2
- chłodzenie: powietrzne
- waga [kg]: 58

Dlaczego warto wybrać frezer BTE Resto Quality?:

- prosty panel sterowania
- duża wydajność
- podwójna pokrywa umożliwiająca dodawanie składników podczas pracy
- wydajne urządzenie włoskiej produkcji
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- gwarantowany bon zakupowy od producenta o wartości 300 zł netto w przypadku awarii urządzenia