

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/maszyna-urzadzenie-do-bitej-smietany-mcv2-l-resto-quality-p-20191.html>



Maszyna | urządzenie | do bitej śmietany MCV/2 | I | Resto Quality

Cena brutto **16 365,00 zł**

Cena netto **13 304,88 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **48 godzin**

Numer katalogowy **RQ-MCV/2**

Kod producenta **22**

Opis produktu

Opis:

- maszyna do produkcji bitej śmietany
- gwarancja dobrego smaku i jakości
- wbudowany agregat chłodniczy
- demontowany pojemnik na śmietanę, wykonany z tworzywa sztucznego
- panele tylne i boczne wykonane z wielowarstwowego tworzywa sztucznego
- utrzymuje śmietanę w temperaturze 4°C, co pozwala na zachowanie prawidłowej konsystencji oraz zapobiega rozwarstwieniu
- zaleca się stosowanie śmietany tłustej, o zawartości tłuszczu 33%
- ręczne sterowanie
- przezroczysta pokrywa umożliwia kontrolowanie ilości płynnej śmietany w zbiorniku
- demontowane elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie higieny
- możliwość dozowania bitej śmietany
- idealna do dekorowania deserów
- świetnie sprawdzi się w lodziarniach, cukierniach czy kawiarniach

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: 250x410x400
- moc [kW]: 0,3
- zasilanie [V]: 230
- pojemność [l]: 2
- waga [kg]: 26
- wydajność [l/h]: 100

Dlaczego warto wybrać urządzenie do bitej śmietany Resto Quality?:

- idealne do miejsc, gdzie zużywa się dużą ilość bitej śmietany
- w dłuższej eksploatacji jest bardziej ekonomiczne niż syfony do bitej śmietany
- zapewnia idealną konsystencję i powtarzalność
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- gwarantowany bon zakupowy od producenta o wartości 300 zł netto w przypadku awarii urządzenia