

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/maszyna-urzadzenie-do-bitej-smietany-mcv5-5l-resto-quality-p-20190.html>



Maszyna | urządzenie | do bitej śmietany MCV/5 | 5l | Resto Quality

Cena brutto	20 197,00 zł
Cena netto	16 420,33 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	RQ-MCV/5
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 dokładnie 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]: 280x440x400
- moc [kW]: 0,4
- zasilanie [V]: 230
- pojemność [l]: 5
- waga [kg]: 30
- 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