

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/pasteryzator-i-frezer-multifunkcyjne-urzadzenie-do-produkcji-lodow-r151wmed-5l-resto-quality-p-20188.html>



Pasteryzator I Frezer | multifunkcyjne urządzenie do produkcji lodów | R151WMED | 5l | Resto Quality

Cena brutto	116 118,00 zł
Cena netto	94 404,88 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	RQ-R151WMED
Kod producenta	22

Opis produktu

Opis:

- urządzenie umożliwiające pasteryzację i frezowanie oraz tworzenie kremów
- podwójna pokrywa umożliwiającą dodawanie składników w trakcie
- pionowy cylinder ułatwiający napełnianie i kontrolowanie postępu pracy
- wytrzymałe mieszadło o powierzchni trącej z polietylenu, zapewniające dokładne mieszanie
- wszystkie części mające kontakt z żywnością wykonane są z nietoksycznej stali nierdzewnej
- precyzyjne ogrzewanie kontrolowane elektronicznie umożliwia ustawienie dokładnej temperatury
- wszystkie części mające kontakt z żywnością wykonane są z nietoksycznej stali nierdzewnej
- łatwy demontaż elementów ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- możliwość zaprogramowania 52 programów wg preferencji użytkownika
- regulator temperatury (kontroler PID)
- przekładnia miksera o wysokiej wydajności odwzorowuje mieszanie ręczne
- certyfikowany system kontroli bezpieczeństwa
- akustyczne i wizualne wskaźniki informujące o usterce
- port łączności PC umożliwia zmianę konfiguracji parametrów
- regulacja temperatury do 115°C
- półka do każdego rodzaju pojemnika z regulacją wysokości i głębokości
- drukarka - opcjonalnie
- cicha praca
- wyświetlacz 2,5"
- menu z możliwością wyboru języka
- zintegrowana technologia DC zapewnia oszczędność energii elektrycznej
- 2 programy pasteryzacji: wysoki (podgrzewanie mieszanek do 85°C) oraz niski (podgrzewanie mieszanek do 65°C)
- możliwość zatrzymania pasteryzacji i schłodzenia do 4°C
- chłodzenie wodą
- możliwość chłodzenia powietrzem lub wodą i powietrzem (za dodatkową opłatą)
- kółka zapewniają mobilność urządzenia

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: 600x850x1335
- pasteryzacja [l/cykl]: 15(55min)
- pasteryzacja ze schładzaniem [l]: 2(20min), 5(30min)
- wydajność [l/h]: 40
- wydajność [l/cykl]: 2-5

- zasilanie [V]: 400
- moc [kW]: 4,8
- chłodzenie: wodne
- waga [kg]: 185

Dlaczego warto wybrać urządzenie multifunkcyjne do produkcji lodów Resto Quality?:

- czytelny panel sterowania z możliwością zapisu indywidualny programów indywidualny programów
- idealny dla nowych punktów chcących rozszerzyć swoją działalność o produkcję lodów
- przy pomocy jednego urządzenia mamy możliwość frezowania oraz pasteryzacji mieszanki lodowej
- możliwość produkcji również kremów
- 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