

## MCV/2

### Maszyna | urządzenie | do bitej śmietany MCV/2 | I

Wyposażenie kawiarni > Urządzenia do bitej śmietany



#### Opis

- maszyna do produkcji bitej śmietany
- gwarancja dobrego smaku i jakości
- wbudowany agregat chłodniczy
- pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej, dozownik bitej śmietany 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 o zawartości tłuszczu 35 - 40%
- ręczne sterowanie
- przezroczysta pokrywa umożliwia kontrolowanie ilości płynnej śmietany w zbiorniku
- demontowalne 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] | <b>250x410x400</b> |
| moc [kW]               | <b>0,3</b>         |
| zasilanie[V]           | <b>230</b>         |
| pojemność [l]          | <b>2</b>           |
| waga [kg]              | <b>26</b>          |
| wydajność [l/h]        | <b>100</b>         |

#### 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

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg [www.restoquality.pl](http://www.restoquality.pl).