PRO 27

Frezer | do lodów | PRO 27 | poziomy cylinder | 4-27 kg | 400 V | 22,1 kW | 610x950x1430 mm

Wyposażenie lodziarni > Frezery do lodów



Opis

- Frezer do lodów PRO przeznaczony jest do zmrażania i napowietrzania lodów tradycyjnych
- Poziomy cylinder z mieszadłem ze stali nierdzewnej oraz skrobakami zapewniają wysoki poziom frezowania
- Proste w obsłudze sterowanie za pomocą dotykowego panelu
- Panel sterowania pozwala na pełną kontrolę nad produkcję w celu uzyskania ostatecznej i pożądanej konsystencji lodów
- Wydajny i szybki proces produkcji, pozwala na uzyskanie kremowych lodów o optymalnej strukturze
- Funkcja podwójnego inwertera umożliwia oddzielne sterowanie chłodzeniem i ubijaniem
- Możliwość całkowitego wstrzymania i wznowienia produkcji podczas pracy
- Wydajny i szybki proces produkcji, pozwala na uzyskanie kremowych lodów o optymalnej strukturze
- Drzwiczki z czujnikiem magnetycznym
- Szeroki wsyp do komory ułatwiający dodawanie składników
- Otwór spustowy po zakończeniu cyklu zmrażania umożliwia szybkie opróżnianie cylindra, z wyraźnym efektem „grzebienia” na powierzchni lodów.
- Półhermetyczny kompresor zapewnia optymalne chłodzenie
- Prysznic natryskowy pozwala na szybsze i skuteczniejsze czyszczenie maszyny
- Chłodzenie wodne
- Adaptacyjna technologia chłodzenia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**610x950x1430**
Pojemność [kg]	**4-27**
Wydajność [l/cykl]	**6-38**
Moc [kW]	**22,1**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**510**
Chłodzenie	**woda**

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.