VBF 50/160

Frezer | do lodów | VBF 50/160 | pionowy cylinder | 8-24 kg | 400 V | 12,3 kW | 605x815x1260 mm

Wyposażenie lodziarni > Frezery do lodów



Opis

- Profesjonalny frezer do lodów z pionowym cylindrem idealnie sprawdzi się w produkcji lodów o dużej gęstości
- Przeznaczony jest do zmrażania i napowietrzania lodów tradycyjnych
- Pionowy cylinder z mieszadłem ze stali nierdzewnej oraz skrobakami zapewniają wysoki poziom frezowania
- Cylinder umieszczony w ten sposób zapewnia łatwe napełnianie (szczególnie użyteczne w punktach o niewielkiej produkcji), stałą widoczność produktu oraz możliwość dodawania składników w każdym momencie procesu
- Proste w obsłudze sterowanie za pomocą dotykowego panelu zapewnia pełną kontrolę nad produkcją
- Wydajny i szybki proces produkcji, pozwala na uzyskanie kremowych lodów o optymalnej strukturze
- Otwór spustowy po zakończeniu cyklu zmrażania umożliwia szybkie opróżnianie cylindra, z wyraźnym efektem „grzebienia” na powierzchni lodów.
- Prysznic natryskowy pozwala na szybsze i skuteczniejsze czyszczenie maszyny
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie wodne
- Adaptacyjna technologia chłodzenia
- Możliwość śledzenia i obserwowania procesu przygotowania lodów dzięki przezroczystej pokrywie cylindra

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**605x815x1260**
Pojemność [kg]	**8-24**
Wydajność [l/cykl]	**9-27**
Moc [kW]	**12,3**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [Kg]	**330**
Chłodzenie	**woda**

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.