

Описание товара Фризер-кремоварка ROBOcream

R51 A



Описание

Фризер-кремоварка **ROBOcream R51 A** используется для приготовления кондитерских изделий и мороженого на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемой скоростью вращения, инвертором и электронным контроллером. Прозрачная двойная крышка позволяет контролировать трансформацию смеси и безопасно загружать ингредиенты при работающей мешалке. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Воздушное охлаждение конденсатора
- Технология Cook&Chill
- 3 насадки мешалки: для мороженого, для крема, для джема и мармелада
- 60 программ
- Пастеризация смеси для мороженого
- Батч-фризер

Дополнительные характеристики:

- Загрузка фризера: от 1,15 до 2,3 кг/цикл или 15 л/час
- Продолжительность цикла кремоварки: до 50 мин.
- Температура:
 - Нагрев: до +115 °С
 - Охлаждение: до -10 °С

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	1.7 кВт
Ширина	435 мм
Глубина	605 мм
Высота	1074 мм
Вес (без упаковки)	71 кг
Вес (с упаковкой)	82 кг
Тип	фризер-кремоварка
Родина бренда	Италия
Страна-производитель	Италия
Загрузка пастеризатора	от 1.5 до 5 кг/цикл
Производительность фризера	12 кг/ч
Старая цена	979804

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.