

Описание товара Фризер-кремоварка ROBOcream

R251 W



Описание

Фризер-кремоварка **ROBOcream R251 W** 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:

- Водяное 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 2,3 до 11 кг/цикл или 60 л/час
- Продолжительность цикла кремоварки: до 60 мин.
- Температура:
 - Нагрев: до +115 °С
 - Охлаждение: до -10 °С

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	5.8 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	850 мм
Высота	1335 мм
Вес (без упаковки)	230 кг
Вес (с упаковкой)	248 кг
Тип	фризер-кремоварка
Родина бренда	Италия
Страна-производитель	Италия
Загрузка пастеризатора	от 3 до 25 кг/цикл
Производительность фризера	48 кг/ч
Старая цена	2727178

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.