Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 23:13

Link do produktu: https://itwgastro.pl/frezer-do-lodow-pro-16-poziomy-cylinder-3-16-kg-400-v-15-8-kw-610x860x1430-mm-p-8282.html



Frezer | do lodów | PRO 16 | poziomy cylinder | 3-16 kg | 400 V | 15,8 kW | 610x860x1430 mm

Cena brutto	**164 383,00 zł**
Cena netto	**133 644,72 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**PRO 16**

Opis produktu

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]: 610x860x1430
- Pojemność [kg]: 3-16
- Wydajność [l/cykl]: 4-21
- Moc [kW]: 15,8
- Zasilanie [V]: 400
- Waga [kg]: 390
- 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