Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 23:05

Link do produktu: https://itwgastro.pl/frezer-do-lodow-pro-9-poziomy-cylinder-2-9-kg-400-v-10-2-kw-550x730x1400-mm-p-8280.html



Frezer | do lodów | PRO 9 | poziomy cylinder | 2-9 kg | 400 V | 10,2 kW | 550x730x1400 mm

Cena brutto	**134 921,00 zł**
Cena netto	**109 691,87 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**PRO 9**

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]: 550x730x1400
- Pojemność [kg]: 2-9
- Wydajność [l/cykl]: 3-12,5
- Moc [kW]: 10,2
- Zasilanie [V]: 400
- Waga [kg]: 300
- 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