

## Automat do lodów włoskich i jogurtu mrożonego BIB 401



- pompa perystaltyczna łatwa w montażu i demontażu, gwarantująca wysoką wydajność
- możliwość dodawania do masy zmiksowanych kawałków owoców
- świder 3X - najwyższa jakość wykonania, idealny do lodów włoskich i jogurtu mrożonego
- bag-in-box - możliwość podłączenia gotowego produktu bezpośrednio do pompy
- nowoczesna budowa cylindra, tzw. direct expansion cylinder - spiralny kanał, przez który przepływa freon - równomierne rozprzestrzenianie się gazu
- chłodzona lodówka z zaokrąglonymi rantami - łatwa w utrzymaniu czystości
- C1M - procedura łatwego mycia - automat poinformuje nas kiedy powinniśmy zastosować szybką procedurę mycia i pokieruje nas jak to zrobić
- mieszadła w zbiornikach (w opcji)
- system DIALOG - zdalny dostęp do parametrów maszyny - możliwość zdalnej pomocy w przypadku jakichkolwiek problemów z automatem

	BIB 401
wydajność [porcje/h]*	571
wydajność [kg/h]	40
pojemność zbiornika [l]	12
smaki	1
chłodzenie	woda lub powietrze
moc [kW]	2,5
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3
wymiary szer/gł/wys [cm]	54/80/146
waga netto [kg]	210

\*1porcja=70g (przy uwzględnieniu gotowej, płynnej mieszanki typu "bag-in-box")

**Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:**

**e-mail: [biuro@vegagastro.pl](mailto:biuro@vegagastro.pl)**

**tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883**