

Automat do lodów włoskich i jogurtu mrożonego BIB 603



- dwa niezależne układy sterujące osobne dla każdej ze stron
- 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 603
wydajność [porcje/h]*	857
wydajność [kg/h]	60
pojemność zbiornika [l]	2x12
smaki	2+mix
chłodzenie	woda lub powietrze
moc [kW]	5,0
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3
wymiary szer/gł/wys [cm]	54/80/163** 54/90/163***
waga netto [kg]	285

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

**automat chłodzony wodą

***automat chłodzony powietrzem

Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:

e-mail: biuro@vegagastro.pl

tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883