

Urządzenie cukiernicze COM KEL 35, COM KEL 60



- łatwy w obsłudze panel elektroniczny umożliwiający sterowanie urządzeniem i monitorowanie cyklu produkcji
- urządzenie posiada wgrane programy cukiernicze, m.in. ganache, temperowanie czekolady, krem bawarski, dżemy
- możliwość wgrania własnych receptur
- urządzenie może pracować z mieszanką o temperaturze 105°C
- specjalnie wyprofilowany świder oraz skrobaki wpływające na jakość mieszanki
- regulowana prędkość świdra
- system kontroli temperatury i konsystencji
- wbudowany prysznic z możliwością podłączenia ciepłej wody, co ułatwia czyszczenie urządzenia
- ekstrakcja produktu sterowana elektronicznie
- przezroczysta pokrywa, dzięki czemu można obserwować produkt w urządzeniu
- elektroniczny port umożliwiający podłączenie urządzenia do komputera
- system informowania o przerwach w dostawie prądu ("blackout")

| | COM KEL 35 | COM KEL 60 |
|--------------------------|------------|------------|
| pojemność min.-max. [l] | 16-32 | 26-52 |
| chłodzenie | woda* | woda* |
| moc [kW] | 3,9 | 5,55 |
| zasilanie [V/Hz/F] | 400/50/3 | 400/50/3 |
| wymiary szer/gł/wys [cm] | 61/68/100 | 66/68/107 |
| waga netto [kg] | 185 | 235 |

*chłodzenie powietrzem dostępne w opcji

Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:

e-mail: biuro@vegagastro.pl

tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883