

## Urządzenie wielofunkcyjne **GRANELLE**



- intuicyjny panel LCD
- specjalnie wyprofilowany świder oraz skrobaki
- maszyna pracuje w oparciu o inwerter
- 10 prędkości świdra
- możliwość zmiany prędkości świdra w trakcie cyklu
- możliwość produkcji "chrupiących" lodów
- urządzenie może pracować z produktami w zakresie od -10°C do 110°C
- podwójna, przezroczysta pokrywa umożliwia dodawanie np. bakalii czy orzechów w trakcie produkcji
- możliwość produkcji np. kremów
- 12 wgranych receptur, m.in. do produkcji lodów, granity, pasteryzacji/grzania, custard, frutta poche
- wbudowany prysznic
- możliwość podgrzania wody dla lepszego i łatwiejszego mycia
- system informowania o przerwach w dostawie prądu ("blackout")
- DIALOG - system monitorowania parametrów pracy maszyny (możliwość zdalnego wsparcia technicznego)

	GRANELLE
wsad min.-max. [kg] lody	3-7
wsad min-max [kg] kremy	3-9
ilość prędkości świdra	10
chłodzenie	woda
moc [kW]	5,2
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3
wymiary szer/gł/wys [cm]	51/64/121
waga netto [kg]	200

*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*