



Urządzenie wielofunkcyjne **MASTERCHEF 12, MASTERCHEF 20**

- łatwy w obsłudze panel elektroniczny umożliwiający sterowanie urządzeniem i monitorowanie cyklu produkcji
- urządzenie posiada wgrane programy dla gastronomii, cukierni i lodziarni (pasteryzacja i frezowanie lodów)
- możliwość wgrania własnych receptur
- specjalnie wyprofilowany świder oraz skrobaki wpływające na jakość mieszanki
- regulowana prędkość świdra
- urządzenie może pracować z produktem w zakresie temperatur od -11°C do 105°C
- krótkie czasy produkcyjne
- podwójna pokrywa umożliwiająca dodawanie składników w trakcie produkcji bez konieczności zatrzymywania urządzenia
- przezroczysta pokrywa, dzięki czemu można obserwować produkt w urządzeniu
- oszczędność energii elektrycznej - moc sprężarki zmienia się w zależności od ilości produktu
- dwustopniowe otwieranie drzwi przy ekstrakcji produktu
- wbudowany prysznic z możliwością podłączenia ciepłej wody, co ułatwia czyszczenie urządzenia
- system informowania o przerwach w dostawie prądu ("blackout")

	MASTERCHEF 12	MASTERCHEF 20
pojemność zbiornika [l]	12	20
wsad min.-max. [kg/cykl] lody	3-7	5-12
wsad min.-max. [kg/cykl] cukiernicze	3-9	6-15
ilość prędkości świdra	7	7
chłodzenie	woda*	woda*
moc [kW]	5,2	7,7
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3
wymiary szer/gł/wys [cm]	51/70/121	55/74/139
waga netto [kg]	190	265

*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