

Frezery
MULTIFREEZE 8BASIC, MULTIFREEZE 12BASIC



- maszyna pracuje w oparciu o jeden inwerter (na kompresorze)
- drzwi próżniowe - zapobiegają oszranianiu podczas produkcji
- możliwość wyboru wielkości wsadu
- możliwość produkcji niewielkich ilości lodów (wsad już od 2,5 kg) - płynna regulacja mocy kompresora
- 2 prędkości świda
- wgrane receptury
- wbudowany prysznic
- nowoczesny i intuicyjny panel LCD
- maszyna wyposażona w wymiennik płytowy - zwiększona wydajność chłodnicza przy zmniejszonym zużyciu energii elektrycznej i wody
- DIALOG (w opcji) - system monitorowania parametrów pracy maszyny (możliwość zdalnego wsparcia technicznego)

	MULTIFREEZE 8 BASIC	MULTIFREEZE 12 BASIC
wsad min-max [kg]	1,5-8	1,5-12
średni czas cyklu [min]**	9	10
ilość prędkości świda	2	2
wydajność [l/h]	68	100
chłodzenie	woda*	woda*
moc [kW]	5,8	8
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3
wymiary szer/gł/wys [cm]	53/70/137	53/70/137
waga netto [kg]	280	360

*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