

Frezery

MULTIFREEZE 8PRO, MULTIFREEZE 12PRO, MULTIFREEZE 18PRO



- maszyna pracuje w oparciu o dwa inwertery
- drzwi próżniowe - zapobiegają oszranianiu podczas produkcji
- możliwość wyboru wielkości wsadu
- czas cyklu ok. 9 minut dla pełnego wsadu
- możliwość produkcji niewielkich ilości lodów (wsad już od 1,5 kg)
- płynna regulacja mocy kompresora
- 7 prędkości świdra
- możliwość zmiany prędkości świdra w trakcie cyklu
- 11 wgranych receptur
- możliwość wgrania własnych receptur
- specjalny cykl do produkcji granity
- wbudowany prysznic
- nowoczesny i intuicyjny panel LCD
- możliwość podgrzania wody bezpośrednio w zbiorniku celem lepszego mycia maszyny
- maszyna wyposażona w wymiennik płytowy - zwiększona wydajność chłodnicza przy zmniejszonym zużyciu energii elektrycznej i wody
- DIALOG - system monitorowania parametrów pracy maszyny (możliwość zdalnego wsparcia technicznego)

	MULTIFREEZE 8 PRO	MULTIFREEZE 12 PRO	MULTIFREEZE 18 PRO
wsad min-max [kg]	1,5-8	1,5-12	2,5-18
średni czas cyklu [min]**	9	10	11
ilość prędkości świdra	7	7	7
wydajność [l/h]	68	100	150
chłodzenie	woda*	woda*	woda*
moc [kW]	5,8	8	10
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3	400/50/3
wymiary szer/gł/wys [cm]	53/70/137	53/70/137	60/84/137
waga netto [kg]	280	360	390

*chłodzenie powietrzem dostępne w opcji

**w przypadku maksymalnego zalewu

Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:

e-mail: biuro@vegagastro.pl

tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883