

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/luskarka-do-lodu-hoshizaki-fm-80ke-hcn-75-kg24h-chlodzona-powietrzem-brylki-lodu-p-56335.html>



Łuskarka do lodu Hoshizaki FM-80KE-HCN | 75 kg/24h | chłodzona powietrzem | bryłki lodu

Cena brutto	28 053,84 zł
Cena netto	22 808,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoFM-80KE-HCN
Kod producenta	FM-80KE-HCN
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Najwyższej jakości profesjonalna łuskarka do lodu renomowanej firmy Hoshizaki, o bardzo wysokiej wydajności i powtarzalności w produkcji lodu. Wytworzone łuski idealnie sprawdzają się do przechowywania świeżych ryb, owoców morza na ekspozycji sklepowej czy do transportu produktów mrożonych oraz farmaceutycznych. Główną cechą charakterystyczną granulowanego lodu Hoshizaki jest to, że zapobiega on „utracie wagi” świeżych ryb i mięsa, zwykle powodowanej przez dynamiczne lub wentylowane chłodzenie. Utrzymuje produkty w odpowiedniej temperaturze przechowywania, zachowując nawodnienie i cechy organoleptyczne oraz ostatecznie ich wartość handlową. Zamknięty obieg wody zapewnia maksymalną ochronę przed wszelkiego rodzaju zanieczyszczeniami podczas całego procesu produkcji lodu. Seria FM ma system wymiany oparty na czasie pracy, który można monitorować za pomocą intuicyjnego wyświetlacza kontrolnego w celu prawidłowej konserwacji. Firma Hoshizaki jako pierwsza wprowadziła automatyczny cykl płukania obiegu wody, aby uniknąć zatykania układu hydraulicznego szkodliwymi pozostałościami mineralnymi i utrzymać najwyższe warunki sanitarne. Lekka tekstura granulowanego lodu zapewnia szybki efekt chłodzenia, tworząc środowisko o jednolitej temperaturze. Łuskarka wykorzystuje czynnik chłodniczy R290. Ten naturalny czynnik chłodniczy jest nie tylko przyjazny dla klimatu, ale także zwiększa wydajność i zdolność produkcyjną urządzenia. Wytwornica lodu posiada tuleje z grafitu węglowego zamiast konwencjonalnych łożysk kulkowych, dzięki czemu maszyna może pracować całkowicie bez smaru. Brak ruchomych części zapobiega zużyciu, a łożyska smarowane wodą chronią system przed nieprzyjemnym zwapnieniem i zanieczyszczeniem bakteryjnym. Niezwykle wytrzymały system ślimakowy z hartowanej stali nierdzewnej przepycha formujące się płatki lodu przez głowicę wytłaczającą (która z kolei kompresuje granulki lodu do pożądanego poziomu twardości i wilgotności), zapewniając dłuższą żywotność maszyny i niższe koszty konserwacji. Pod koniec procesu zamrażania lodu, obracający się zestaw ostrzy rozбивa lód od pożądanego rozmiaru granulek lodu na płatki lub, zależnie od modelu. Wytworzony lód jest przechowywany w wbudowanym zasobniku na lód. Wszystkie maszyny Hoshizaki są łatwe w obsłudze, czyszczeniu i konserwacji. Plug&Play – prosty i szybki montaż urządzenia. Zewnętrzna obudowa jest wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. 2 lata gwarancji na terenie całej Polski. Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 640x600x800. Wydajność [kg/24h]: 75. Maksymalna pojemność zbiornika [kg]: 32. Kształt lodu: bryłki. Waga [kg]: 75. System chłodzenia: powietrzne. Moc [kW]: 0,27. Zasilanie [V]: 230. Czynnik chłodniczy: R290. Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia.