

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/maszyna-urzadzenie-do-bitej-smietany-mcv5-5l-p-54999.html>



Maszyna | urządzenie | do bitej śmietany MCV/5 | 5l

Cena brutto	21 096,96 zł
Cena netto	17 152,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoMCV/5
Kod producenta	MCV/5
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: maszyna do produkcji bitej śmietany gwarancja dobrego smaku i jakości wbudowany agregat chłodniczy demontowany pojemnik na śmietanę, wykonany z tworzywa sztucznego panele tylne i boczne wykonane z wielowarstwowego tworzywa sztucznego utrzymuje śmietanę w temperaturze 4°C, co pozwala na zachowanie prawidłowej konsystencji oraz zapobiega rozwarstwieniu zaleca się stosowanie śmietany o zawartości tłuszczu 35 - 40% ręczne sterowanie przezroczysta pokrywa umożliwia kontrolowanie ilości płynnej śmietany w zbiorniku demontowane elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładnie czyszczenie i zachowanie higieny możliwość dozowania bitej śmietany idealna do dekorowania deserów świetnie sprawdzi się w lodziarniach, cukierniach czy kawiarniach Parametry techniczne: wymiary zewnętrzne[mm]: 280x440x400 moc [kW]:0,4 zasilanie[V]: 230 pojemność [l]: 5 waga [kg]: 30 wydajność [l/h]: 100 Dlaczego warto wybrać urządzenie do bitej śmietany Resto Quality?: idealne do miejsc, gdzie zużywa się dużą ilość bitej śmietany w dłuższej eksploatacji jest bardziej ekonomiczne niż syfony do bitej śmietany zapewnia idealną konsystencję i powtarzalność 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski 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