

Szanowni Państwo!

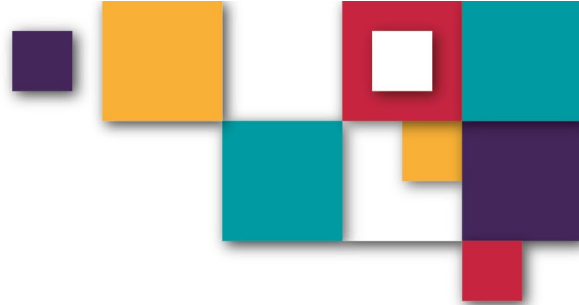
Mamy przyjemność zaprezentować Państwu maszynę do lodów softów renomowanej włoskiej firmy CATTABRIGA

BIB 301



cattabriga





Maszyna do lodów BIB 301

- jednosmakowa maszyna do lodów klasy soft – włoskich
- pompa perystaltyczna (rolkowa) łatwa w montażu i demontażu, gwarantująca wysoką wydajność
- możliwość dodawania do masy zmiksowanych kawałków owoców
- 1 świder o wysokiej klasie twardości stali - najwyższa jakość wykonania, idealny do lodów włoskich i jogurtu mrożonego
- „bag in box” - możliwość podłączenia gotowego produktu w zbiorniku bezpośrednio do pompy
- nowoczesna budowa cylindra, spiralny kanał, przez który przepływa freon – równomierne rozprzestrzenianie się gazu
- chłodzona lodówka z okrągłymi rantami - łatwa w utrzymaniu czystości
- CIM - procedura łatwego mycia - automat poinformuje nas kiedy powinniśmy zastosować szybką procedurę mycia i pokieruje nas jak to zrobić
- agitator czyli mieszadło w zbiorniku zapobiegające rozwarstwianiu mieszanki – opcjonalnie
- system DIALOG - zdalny dostęp do parametrów maszyny za pomocą wgranej karty SIM

Dane techniczne:

Wydajność (porcje/h)*	571 (70 gram)
Wydajność (kg/h)	40
Pojemność zbiornika (L)	12
Smaki	1
Chłodzenie	woda lub powietrze
Moc (kW)	2,7
Zasilanie (V/Hz/pH)	230/1/50 Hz
Wymiary WxDxH (mm)	510/720/870
Waga netto (kg)	170

* 1porcja=70g (przy uwzględnieniu gotowej, płynnej mieszanki typu "bag-in-box")