

## MASTERCHEF 12/20



## Maszyna multifunkcyjna MASTERCHEF 12/20

- Prosty w użyciu
- Zaawansowana elektronika dla łatwego przygotowania nawet najtrudniejszych receptur
- Małe i duże ilości
- Autorski system podgrzewania i chłodzenia pozwala na pracę z małą i dużą ilością produktu
- Przygotowuje także lody
- Masterchef potrafi wykonać lody, nawet najbardziej wyrafinowane smaki w doskonałej jakości
- Zróżnicowane prędkości
- Dzięki różnorodnym prędkościom ubijania, możliwe jest przygotowanie receptur ze szczególną objętością lub delikatnej procedurze przygotowania
- Perfekcyjne gotowanie
- Maszyna może uzyskać temperaturę do 105°C
- Urządzenie posiada około 40 wgranych programów dla gastronomii cukierni lodziarni
- Możliwość wgrania własnych receptur
- Urządzenie elastyczne - możliwość produkcji małych ilości (wsad już od 3kg)
- Krótkie czasy produkcyjne
- Regulowana prędkość świdra
- Urządzenie może pracować z produktem w zakresie temperatur -11°C do + 105°C
- Specjalnie wyprofilowany świder oraz skrobaki wpływające na jakość mieszanki
- Oszczędność energii elektrycznej - moc sprężarki zmienia się w zależności od ilości mieszanki
- Dwustopniowe otwieranie drzwi przy wyjmowaniu produktu

### Dane techniczne

	Masterchef 12	Masterchef 20
Pojemność cylindra (L)	12	20
Min-max pojemność na cykl (lody kg)	3-7	15-12
Min-max pojemność na cykl (kremy kg)	3-9	6-15
Czas cyklu max poj.lody	~30min.	~30min.
Ilość prędkości	7	7
Moc (kW)	5,2	7,7
Zasilanie	400/3/50	400/3/50
Waga netto (kg)	200	250
Wymiary szer./gł./wys. (mm)	505/700/1280	550/740/1390