

BFX100-A

Hårdglassmaskin



Den är perfekt för glassbar, godisbutik, restaurang och hotell, samt för offentliga serveringar som kräver hög kvalitet och kapacitet till minimal kostnad.

Om BFX100-A

- Luftkyld
- Golvmodell
- Lämplig för glass och sorbet
- Tilltalande utvändigt design med rundade hörn. Ökar säkerheten
- **Utrustad med:**
 - Inverterteknik för steglös hastighetsreglering av omröraren
 - Konsistens kontroll
 - Manöverpanel med timer. Återställning möjliggör exakta inställningar för varje typ av mix
 - Spillbricka/hylla med halkfri matta
- **Delarna är**
 - Lätta att demontera för rengöring
 - Av livsmedelsgodkänt material
- **Automatisk utmatning av produkten**
 - Skrapkniv pressar ut glassen från botten av tanken för att spara tid under utmatningen.
- **Vertikal frysare/omrörare**
 - Med hållbart blad av polyetylene.
 - Med mikromagnet som stoppar omröraren innan locket öppnas.
- **Behållaren**
 - Har dubbla lock. Möjlighet att tillsätta bär, choklad och mm.
 - Lätt att kontrollera mixen under arbetet.



Omrörare

Tillval

- Kan special beställas med andra spänningar





Art Nr: STAFF BFX100-A

Teknisk specifikation

Mix per sats*	- Glass 2L - Sorbet 3L - Granita 4L
Produktion per timme*	- Glass 10L - Sorbet 14L - Granita 14L
Kompressor	Hermetisk
Miljövänligt kylmedel	R404A
Mått - B x D x H (cm)	43,5 x 71 x 106
EI	1600W 230V 50Hz
Vikt	66kg
Utförande	Rostfritt stål

* = Maximal produktion vid en rumstemperatur om 15 grader och produkttemperatur om 4 grader