

BTM10-A

Hårdglassmaskin



Den är perfekt för restaurang och konditori. Hög kvalitet och kapacitet till en minimal kostnad.

Om BTM10-A

- Luftkyld
- Bänkmodell
- Lämplig för glass och sorbet
- Tilltalande utvändig design med rundade hörn. Ökar säkerheten
- **Utrustad med:**
 - Knappval med timer. Återställning möjliggör exakta inställningar för varje typ av mix
 - Tömningspropp för diskvatten. Bra placering
- **Delarna är**
 - Lätta att demontera för rengöring
 - Av livsmedelsgodkänt material
- **Vertikal frysare/omrörare**
 - Med hållbart blad av polyethylene.
 - 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

- Rostfritt stativ
- Kan special beställas med andra spänningar



Tillbehör - Rostfritt stativ



Art Nr: STAFF BTM10-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 57 x 51,5
EI	1100W 230V 50Hz
Vikt	45kg
Utförande	Rostfritt stål

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