

BTM5-A

Hårdglassmaskin



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

Om BTM5-A

- Luftkyld
- Bänkmödel
- 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
 - Tömningsspropp för diskvatten. Bra placering
- **Delarna är**
 - Lätta att demontera för rengöring
 - Av livsmedelsgodkänt material
- **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

- Rostfritt stativ
- Kan special beställas med andra spänningar



Tillbehör - Rostfritt stativ



Art Nr: STAFF BTM5-A

Teknisk specifikation

| | |
|------------------------------|--|
| Mix per sats* | - Glass 1L - Sorbet 1,5L - Granita 4L |
| Produktion per timme* | - Glass 5,5L - Sorbet 7,5L - Granita 12L |
| Kompressor | Hermetisk |
| Miljövänligt kylmedel | R404A |
| Mått - B x D x H (cm) | 43,5 x 57 x 51,5 |
| EI | 700W 230V 50Hz |
| Vikt | 40kg |
| Utförande | Rostfritt stål |

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