

BTMD10A

Hårdglassmaskin med vagn

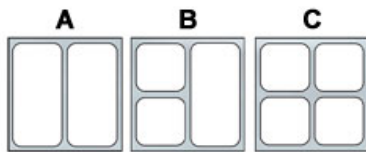


Den är perfekt för restaurang och konditori. Hög kvalitet och kapacitet till en minimal kostnad.

Om BTMD10A + Vagn

- Luftkyld
- Golvmodell
- Lämplig för glass och sorbet
- Tilltalande utvändig design med rundade hörn. Ökar säkerheten
- **Urustad 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 fryssare/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.
- **Ett frysutrymme för färdig mix.**
Se andra bilden till vänster. Plats för antingen:

- A - 2 stycken kantiner x 5L
- B - 1 kanti 5L och 2 kantiner 2,5L
- C - 4 stycken kantiner x 2,5L



Frysutrymme för kantiner i olika storlekar



Omrörare

Tillval

- Kan special beställas med andra spänningar





Art Nr: STAFF BTMD10A+T

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)	112 x 55 x 101
EI	1150W 230V 50Hz
Vikt	78kg
Utförande	Rostfritt stål

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