

BTX100-A

Hårdglassmaskin



Omrörare



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

Om BTX100-A

- Luftkyld
- Bänkmodell
- Lämplig för glass och sorbet
- Tilltalande utvändig 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 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.

Tillval



Tillbehör - Rostfritt stativ

- Rostfritt stativ
- Kan special beställas med andra spänningar



Art Nr: STAFF BTX100-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 57,1 |
| EI | 1600W 230V 50Hz |
| Vikt | 55kg |
| Utförande | Rostfritt stål |

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