

# BTXD100-A

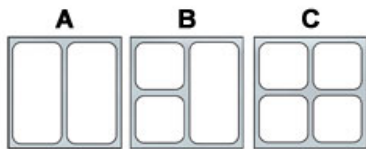
## Hårdglassmaskin



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

### Om BTXD100-A

- Luftkyld
- Bänkmödel
- 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 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.
- **Ett frysutrymme för färdig mix.**  
*Se andra bilden till vänster.* Plats för antingen:



Frysutrymme för kantiner i olika storlekar



Omrörare



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

### Tillval

- Kan special beställas med andra spänningar



Art Nr: STAFF BTXD100-A

## Teknisk specifikation

<b>Mix per sats*</b>	- Glass 2L - Sorbet 3L - Granita 4L
<b>Produktion per timme*</b>	- Glass 10L - Sorbet 14L - Granita 14L
<b>Kompressor</b>	Hermetisk
<b>Miljövänligt kylmedel</b>	R404A
<b>Mått - B x D x H (cm)</b>	87 x 71 x 59,5
<b>EI</b>	2000W 230V 50Hz
<b>Vikt</b>	75kg
<b>Utförande</b>	Rostfritt stål

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