

Szokoszadzarka barowa Subzero



Szokoszadzarka barowa Subzero

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Barmatic](#)

Opis Szybkozadzarka BARMATIC jest odpowiedzi na potrzeb posiadania w kuchni lub barze maszyny małej, ale jednocześnie o dużej mocy schładzania, a nawet zamrażania do -40°C . Idealnie nadaje się do tworzenia wymyślnych sorbetów alkoholowych i lodów opartych na likierach. Dzięki swojej kompaktowej budowie można postawić ją na blacie neutralnego stołu roboczego, chłodniczego lub mroźniczego. Mała wysokość maszyny umożliwia ustawienie jej nawet na półce pod blatem, co w znacznym stopniu zaoszczędzi nam powierzchni do pracy, której w kuchni nigdy nie jest za dużo. Łatwy w obsłudze panel cyfrowy umożliwia precyzyjne ustawienie wszystkich parametrów schładzania. Standardowo zamontowana sonda umożliwia kontrolę procesu schładzania i jego automatyczne zakończenie dokładnie w momencie uzyskania przez żywność zadanej temperatury. Komora dostosowana do pojemników GN 2/3 Drzwi wyposażone w uszczelkę oraz z zawiasem po lewej Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi Rama drzwi wyposażone w grzałkę zapobiegającą przemarzaniu drzwi w cyklach szybkiego zamrażania Chłodzenie agregatu powietrzem Całkowicie wykonana ze stali nierdzewnej Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do $+43^{\circ}\text{C}$ i wilgotności względnej powietrza do 65% Czynnik chłodzący: R404A/R507 odległość między przewodnikami 80 mm wydajność przy schładzaniu do $+3^{\circ}\text{C}$ 9 kg na cykl wydajność przy zamrażaniu do $-18^{\circ}\text{C}/-40^{\circ}\text{C}$ 7 kg na cykl moc/napięcie 520 W/230 V waga netto 45 kg