

Automaty nablatowe, jednosmakowe do lodów włoskich i jogurtu mrożonego BIB 301baby, BIB 301pro



- pompa perystaltyczna łatwa w montażu i demontażu
- możliwość dodawania do masy zmiksowanych kawałków owoców
- świder 3X - najwyższa jakość wykonania, idealny do lodów włoskich i jogurtu mrożonego*
- bag-in-box - możliwość podłączenia gotowego produktu bezpośrednio do pompy
- nowoczesna budowa cylindra, tzw. direct expansion cylinder - równomierne rozprzestrzenianie się gazu
- chłodzona lodówka z zaokrąglonymi rantami
- C1M - procedura łatwego mycia - automat poinformuje nas kiedy należy zastosować szybką procedurę mycia i pokieruje nas jak to zrobić
- automaty pracują w oparciu o inwerter - minimalizacja poziomu hałasu
- system DIALOG (w opcji) - zdalny dostęp do parametrów maszyny - możliwość zdalnej pomocy w przypadku jakichkolwiek problemów z automatem

**nie dotyczy modelu BIB 301baby*

	BIB 301baby	BIB 301pro
wydajność [porcje/h]*	286	571
wydajność [kg/h]	20	40
pojemność zbiornika [l]	12	12
smaki	1	1
chłodzenie	woda lub powietrze	woda lub powietrze
moc [kW]	2,3	2,7
zasilanie [V/Hz/F]	230/50/1	230/50/1
wymiary szer/gł/wys [cm]	51/72/87	51/72/87
waga netto [kg]	165	170

**1porcja=70g (przy uwzględnieniu gotowej, płynnej mieszanki typu "bag-in-box")*

Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:

e-mail: biuro@vegagastro.pl

tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883