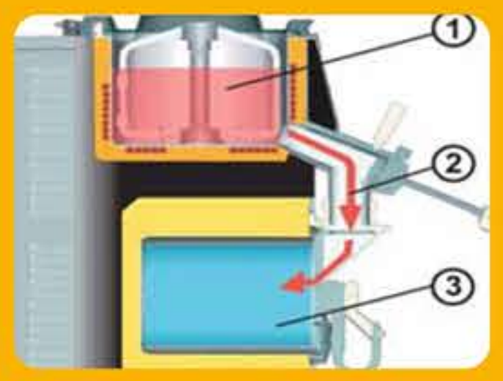
TWIN 60

Η συνδυαστική μηχανή TWIN 60 έχει την δυνατότητα να παράγει μια μεγάλη ποικιλία επιδορπίων όπως παγωτό, σορμπέ, κρέμα ζαχαροπλαστικής, μους, σιρόπια, πουτίγκες και πολλά άλλα. Διαθέτει 3 προγράμμα θερμότητας, κύκλο παραγωγής σοκολάτας σε χαμηλή θερμοκρασία, 4 προγράμματα ψύξης, κύκλο παραγωγής με προσαρμογή χρόνου, αυτόματη διατήρηση της πυκνότητας του μίγματος κατα το τέλος του κύκλου, σύστημα μπαίν μαρί που μπορεί να φτάσει μέχρι και στους 105 C για την διατήρηση των φυσικών χαρακτηριστικών του μίγματος, κάδο από ατσάλι με ξύστρες στα τοιχώματα και στον πάτο, υψηλής απόδοσης ψυκτικός κύλινδρος, αναδευτήρας από ατσάλι και γρήγορη εξώθηση με την "extra chill" επιλογή για την καλύτερη πυκνότητα του προϊόντος.



Χαρακτηριστικά

- Χωρητικότητα κάδου : 3 - 10 Kg
- Παραγωγή άνα κύκλο: 60 Kg
- Σύστημα ψύξης: Υδρόψυκτο
- Βάρος: 380 Kg
- Ισχύς: 12 Kw
- Τάση: 400V-50Hz-3
- Φρέον: R 507
- Διαστάσεις: 60 x 70(+26) x 138 cm
  (μήκος x βάθος x ύψος)