









CHEF 60 LCD

Η παστόκρεμα CHEF 60 LCD είναι το απόλυτο εργαλείο για να μπορέσει ο χρήστης να δημιουργήσει και να παράγει τις δικές του συνταγές. Το σύστημα μπαίν μαρί που διαθέτει επιτρέπει ένα εύρος θερμοκρασιών από 4 C μέχρι και 110 C με αποτέλεσμα το μίγμα να διατηρεί τα φυσικά χαρακτηριστικά του. Κρέμες, μαρμελάδες, μίγματα παγωτού είναι κάποια από τα παραδείγματα που μπορεί να παράγει αυτή η μηχανή. Η μηχανή παρέχει 4 προγράμματα γρήγορης επιλογής, μενού «συνταγών» με 30 διαθέσιμα προγράμματα, λειτουργία προσαρμογής συνταγών, πρόγραμμα «δημιουργίας συνταγών» με την δυνατότητα αποθήκευσης 30 συνταγών, λειτουργία no-frost του μίγματος, ανοξείδωτο κάδο με ξύστρες στα πλαινά και στον πάτο του κάδου για καλύτερη απόδοση, μίξερ υψηλών ταχυτήτων και πόρτα με διπλή έξοδο για αραιά και πυκνά υγρά.



Χαρακτηριστικά

-  Χωρητικότητα κάδου : 30-55 Kg
-  Παραγωγή ανά κύκλο: 55 Kg
-  Σύστημα ψύξης: Υδροψυκτο - Αερόψυκτο
-  Βάρος: 260 Kg
-  Ισχύς: 8,5 Kw
-  Τάση: 400V-50Hz-3 + N
-  Φρέον: R 507
-  Διαστάσεις: 63 x 102 x 120 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)