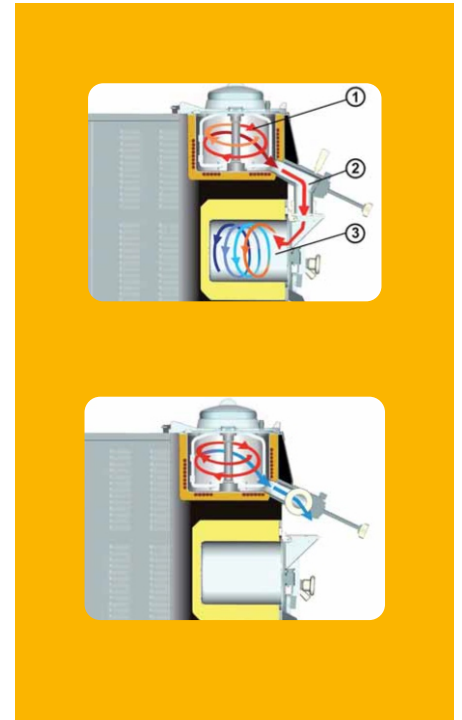











# TWIN CHEF 60 LCD

Η συνδυαστική μηχανή TWIN CHEF 60 LCD είναι μια αξιόπιστη και επαγγελματική μηχανή που δίνει στο χρήστη μια μεγάλη ποικιλία δυνατοτήτων εργασίας. Διαθέτει 4 προγράμματα γρήγορης επιλογής, κύκλο παραγωγής κρέμας (με δυνατότητα επιλογής ταχύτητας αναδευτήρα), 4 προγράμματα ψύξης, αυτόματο κύκλο παραγωγής για την επίτευξη της ιδανικής πυκνότητας ανάλογα με τον τύπο και την ποσότητα του μίγματος, αυτόματο κύκλο παραγωγής "PLUS" για υψηλά επίπεδα πυκνότητας, ημιαυτόματο κύκλο παραγωγής για την προσαρμογή του χρόνου, ημιαυτόματο κύκλο παραγωγής για την προσαρμογή της πυκνότητας, μενού "γεύσεων" με 24 προγράμματα που συνδυάζει την κάθε γεύση με την ανάλογη ταχύτητα αναδευτήρα και επίπεδο πυκνότητας, λειτουργία προσαρμογής των γεύσεων, πρόγραμμα "δημιουργίας συνταγών" με δυνατότητα αποθήκευσης 30 νέων γεύσεων, λειτουργία "TURBO" για την αύξηση της ταχύτητας του αναδευτήρα κατά τον κύκλο παραγωγής, σύστημα μπαίν μαρί για κρύο και ζεστό το οποίο μπορεί να φτάσει μέχρι και στους 115 C για την διατήρηση των φυσικών χαρακτηριστικών του μίγματος, λειτουργία no-frost, κάδο από ατσάλι με ξύστρες στα τοιχώματα και στον πάτο, δυνατότητα ρύθμισης 10 διαφορετικών ταχυτήτων του αναδευτήρα στις διαφορετικές φάσεις του κύκλου (με inverter), υψηλής απόδοσης ψυκτικός κύλινδρος, αναδευτήρας από ατσάλι, διάφανο καπάκι για να μπορεί ο χρήστης να ρίξει τα υλικά κατά την διάρκεια της παραγωγής και γρήγορη εξώθηση με την "extra chill" επιλογή για την καλύτερη πυκνότητα του προϊόντος.



## Χαρακτηριστικά

-  Χωρητικότητα κάδου (μονο για παστόκρεμα): 12 Kg
-  Χωρητικότητα κάδου : 3 - 10 Kg
-  Παραγωγή ανά κύκλο: 60 Kg
-  Σύστημα ψύξης: Υδροψυκτο
-  Βάρος: 385 Kg
-  Ισχύς: 12 Kw
-  Τάση: 400V-50Hz-3
-  Φρέον: R 507
-  Διαστάσεις: 60 x 70(+33) x 138 cm  
(μήκος x βάθος x ύψος)