

Turska: 42310955

Külmkambri kõrgus 2540 mm hind ilma mootorita 2740x3340x2540h mm



Kuvaus

Professionaalne koonusmasin on elektriline seade, mis on mõeldud jäätisekoonuste ja vahvlite taina valmistamiseks, mis koosneb tavaliselt munadest, jahust, suhkrust ja piimast.

Professionaalsete koonusmasinate omadused

Jäätisekoonuse- ja vahvelmasin koosneb toestatud plaadist, mis võimaldab vahvlile võtta jäätisekoonuse iseloomulikke välispinda. Tainas jaotatakse alumisele plaadile ja jäetakse kahe suletud plaadi vahele küpsema soovitud ajaks.

Masina välisküljel on nupud kuumuse ja aja reguleerimiseks ning taimer, millel on tagasiarvamise funktsioon. Jäätisekoonusmasinad võivad olla ühe või mitme plaadiga; see määrab kindlaks tunnis valmistatavate koonuste arvu. Ühe plaadiga masina puhul saab toota kuni 60 koonust, kolmekohalise masina puhul kuni 180 koonust tunnis.

Masinad on transporditavad ja seetõttu kasulikud ka messidel ja üritustel kasutatavate reisivate jäätisekohvikute jaoks. Toide on sõltuvalt mudelist ühe- või kolmefaasiline elektriline.

Hooldus Koonused ja vahvlimasinad

Professionaalne koonusmasin on valmistatud roostevabast terasest koos malmist plaatidega. Plaatide puhastamiseks on soovitatav kasutada pehmet, mitteabrasiivset lappi ja mitteagressiivseid köögipesuvahendeid, et mitte rikkuda kleepumisvastaseid omadusi.

Koonused ja vahvlimasinad veebilehel Ristoattrezzature

Kõik meie kataloogis olevad koonus- ja vahvlimasinad on CE-märgistatud.

Mitat

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------