

SC 150 / SC 250

Modele SC 150 oraz SC 250 to kompaktowe urządzenia nablatowe, perfekcyjnie dopasowane nawet do lokali o mniejszej powierzchni.

Linia swoim wyglądem nawiązuje do lat 60. Model występuje w różnych wariantach kolorystycznych. Idealnie sprawdzi się w lokalach, dla których wygląd i estetyka są równie ważne jak jakość gotowego produktu.

Kompaktowe modele SC umożliwią produkcję wyśmienitych, delikatnych lodów oraz jogurtów mrożonych.

Funkcjonalność z możliwością personalizacji



urządzenie jednosmakowe



urządzenie dwusmakowe + mix



Niewielkie rozmiary, idealne do krótkich serii lodów nie wymagających pasteryzacji

Możliwość personalizacji, szeroka gama pastelowych obudów do wyboru

Wiele możliwości, opcjonalny wybór jednego lub dwóch smaków z mix-em

Prosta konserwacja, możliwość mycia poszczególnych podzespołów w zmywarce

Specjalne technologie, pozwalające zminimalizować hałas podczas pracy urządzenia



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia

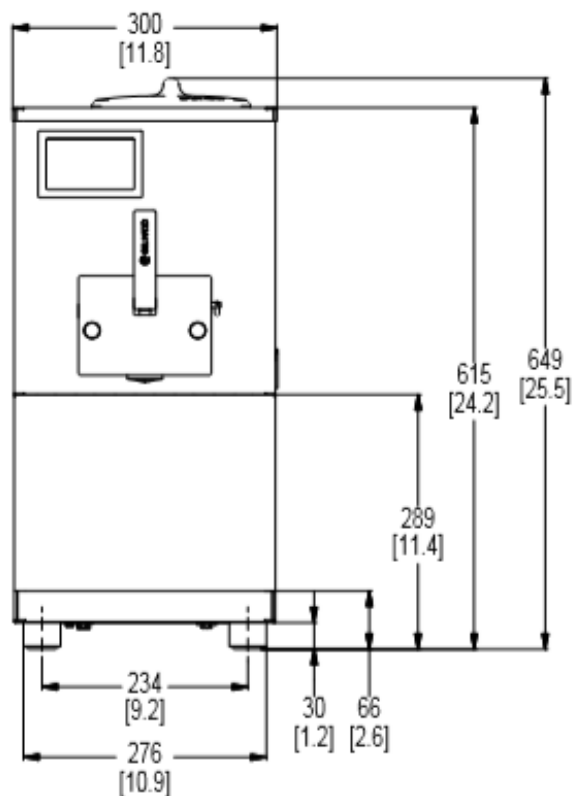


BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA

SC 150

Typ	model nabladowy	System produkcji	grawitacyjny	Wydajność produkcyjna	15kg/h
Liczba smaków	1	Liczba pojemników na masę	1	Pojemność zbiornika na masę	6,5 l
Pojemność cylindra	1,2 l	Typ silnika	SF 1	Cylinder mieszający	nie posiada
Panel sterowania	dotykowy ekran 4,3"	System kontroli 4D	brak	Wykonanie	stal nierdzewna

*chłodzenie za pomocą powietrza, zasilanie jednofazowe



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia

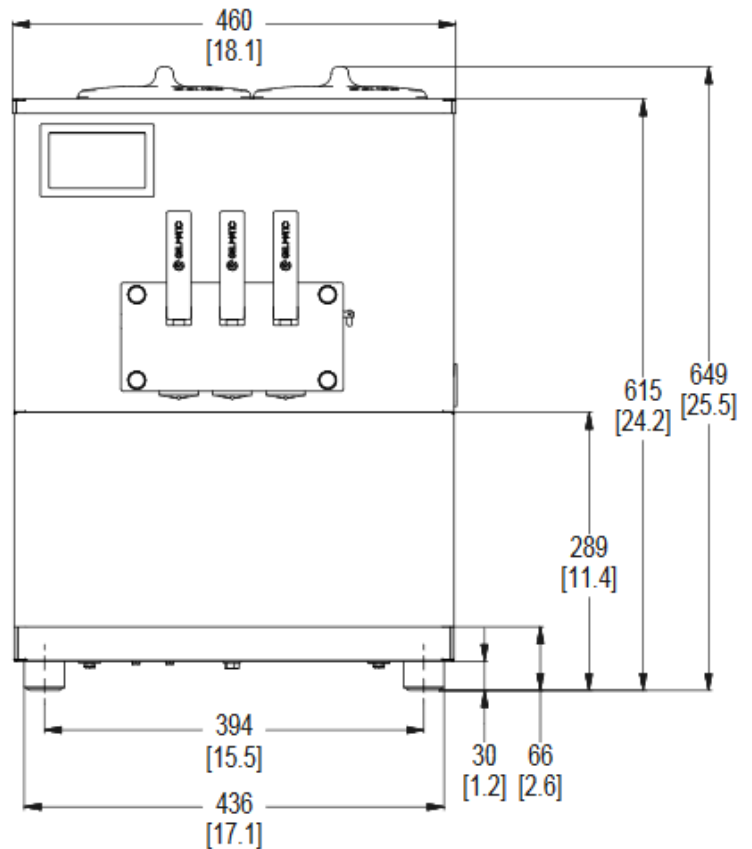


BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA

SC 250

Typ	model nablutowy	System produkcji	grawitacyjny	Wydajność produkcyjna	27kg/h
Liczba smaków	2	Liczba pojemników na masę	2	Pojemność zbiornika na masę	6,5 l
Pojemność cylindra	2x1,2 l	Typ silnika	SF 1	Cylinder mieszający	nie posiada
Panel sterowania	dotykowy ekran 4,3"	System kontroli 4D	brak	Wykonanie	stal nierdzewna

*do wyboru: opcja chłodzenia wodą lub powietrzem; zasilanie jednofazowe (220V) lub trójfazowe (400V)



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA