



W1



MASZYNA DO UBIJANIA KREMÓW / ŚMIETANY

BITKA ŚMIETANA NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI – GOTOWA NATYCHMIAST

W1

W1 to technologia stalowa, zarządzana przez zaawansowany system sterowania elektronicznego.

Zapewnia jakość, jednorodną wydajność oraz maksymalną higienę. Śmietana jest zawsze utrzymywana w idealnej temperaturze dzięki optymalnemu systemowi chłodzenia. Umożliwia to ubijanie zarówno śmietany roślinnej, jak i zwierzęcej.

W1 jest idealnym partnerem, który pomaga uczynić Twoją działalność lodziarską i cukierniczą jeszcze bardziej dochodową.



ZBIORNIK WYPOSAŻONY W BEZPOŚREDNI SYSTEM CHŁODZENIA

- W zestawie specjalna pompa umożliwiająca regulację poziomu napowietrzenia (overrun) dla musów, kremów bawarskich, dekoracji i wielu innych zastosowań.
- Możliwość bezpośredniego podłączenia kartonu z kremem do pompy, bez konieczności napełniania zbiornika.
- Krem jest stale utrzymywany w optymalnej temperaturze roboczej do ubijania.

PRAKTYCZNY, WYJMOWANY ZBIORNIK CHŁODZĄCY IDEALNY DO MAŁYCH PORCJI

- Umożliwia elastyczne dopasowanie pojemności zbiornika do aktualnych potrzeb.
- Wyjmowany element zapewniający wygodne i szybkie czyszczenie.



INTUICYJNY PANEL STEROWANIA

- Wyświetlacz temperatury zapewniający pełną kontrolę procesu.
- Szybkie i wygodne dozowanie bitej śmietany za pomocą przycisku „Start”.
- Możliwość wyboru trybu ciągłego dozowania do pracy z dużymi ilościami bitej śmietany.

DYSZA DO DOZOWANIA BITEJ ŚMIETANY

- Końcówka (dysza) ze stali nierdzewnej, łatwa do wyjęcia i czyszczenia.
- Odpowiednia do dekorowania małych tortów oraz pucharków lodowych.



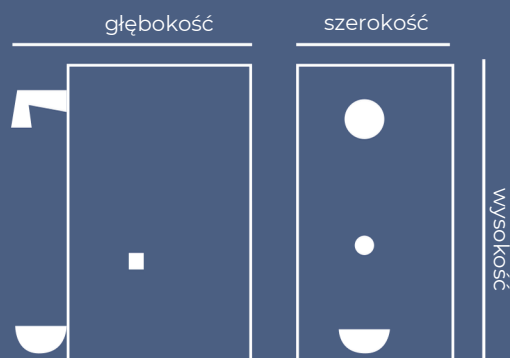
TACKA OCIEKOWA

- Skutecznie zbiera resztki śmietany, dbając o czystość miejsca pracy.
- Gwarantuje wysoki standard higieny podczas użytkowania.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

MODEL

		W1
Maksymalna pojemność	lt	4
Wydajność	lt/h	80
Napięcie	Volt/Hz/Ph	230/50/1
Moc	kW	0,5
Szerokość	cm	22
Głębokość	cm	53
Wysokość	cm	47
Waga	kg	33



- Wydajność godzinowa zależy od typu zastosowanej mieszanki oraz gęstości gotowego produktu.
- Wartości wydajności godzinowej zostały określone przy założeniu średniego poboru mocy.



TRIO GELATO[®]
TECNOLOGIA • MASZYNY • SERWIS

#simplygelato

TRIO GELATO SPÓŁKA Z O.O.
ul. WIEJSKA 13A
05-802 PRUSZKÓW
NIP5342706220 | KRS0001216228

handlowy@triogelato.pl
www.triogelato.pl

+48 794 947 666

OBEJŹYJ WIDEO

