Adresse: Ruessenstrasse 11 6340 Baar Schweiz Kontakt: Telefon: +41 41 241 11 01 E-Mail: info@chrombox.ch Rechtliches: Gerichtstand Zug UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Speiseeismaschine BFM10A, 10 Liter/h, zeitgesteuert, manuelle Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: BFM10A





Adresse: Ruessenstrasse 11 6340 Baar Schweiz

Kontakt: Telefon: +41 41 241 11 01 E-Mail: info@chrombox.ch Rechtliches: Gerichtstand Zug UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Die Speiseeismaschinen, die der italienische Hersteller Staff Ice System 1959 produziert, sind qualitativ hochwertige und günstige Geräte. Der vertikale Produktionszylinder ermöglicht ein leichtes Befüllen und Reinigen. Zudem ist die Eismixtur in jeder Phase der Herstellung einsehbar. Bei den Eismaschinen der BTM-MASTERGEL-Serie ist die Entnahme manuell. Ein unerlässliches Gerät für Eisdielen, Konditoreien, Hotels und Kantinen, die bei maximaler Ergiebigkeit und grossem Preisbewusstsein nicht auf eine Top-Eis-Qualität verzichten wollen. Durch das speziell für Speiseeismaschinen optimierte Bedienfeld wird eine optimale und einfache Menuführung ermöglicht, über welche diverse Programme programmierbar sind. Die Produktionsdauer ist elektromechanisch über eine Zeitschaltuhr gesteuert. Staff Ice ermöglicht es, dass mit einer Speiseeismaschine neben klassischem Speiseeis auch Sorbet von erstklassiger Konsistenz produziert werden kann. Alle Teile, die in Berührung mit der Mixtur oder der Eiscreme kommen, sind aus Edelstahl. Die Teile sind leicht zugänglich, leicht zu entfernen und ebenso leicht zu reinigen.

Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann die Speiseeismaschine über eine Standard 230 V Steckdose betrieben werden.

- die Installation ist in jeglichen Räumen möglich
- optimale Kältezufuhr durch vertikalen Gefrierzylinder
 Klarsicht-Deckel mit Magnetschalter
- komfortable spülmaschinenfester Rührwerksschaber
- individuell programmierbare Steuerung
- variable Einstellung der Produktionsmenge



Produktinformationen

Technische Daten

Eisproduktion Liter/h:	10
Extraktion/Entnahme:	manuell
Gerätetyp:	MASTERGEL, Standgerät
Produktionszylinder:	vertikal
elektronische Steuerung:	nein
max. Eisproduktion/Zyklus Liter:	2
max. Flüssigkeitsmenge:	2 Liter / 2.3 kg
min. Flüssigkeitsmenge:	1 Liter / 1.15 kg
Kühlung:	luftgekühlt
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	650 W
Breite mm:	435
Tiefe mm:	720
Höhe mm:	950 + 130
Füsse:	130 mm, Räder mit Bremsen
Gewicht kg:	66