

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/sokowirówka-gastronomiczna-supreme-20-700-w230-v-barmatic-p-10020.html>



Sokowirówka gastronomiczna Supreme 2.0, 700 W/230 V, Barmatic

Cena brutto	3 499,00 zł
Cena netto	2 844,72 zł
Numer katalogowy	221112
Producent	Barmatic
Moc	700
Wymiary	250x410x(H)530
Napięcie	230

Opis produktu

Do przygotowania soku z twardych owoców i warzyw. Za pomocą multijuicera BARMATIC SUPREME przygotujesz świeże soki, lemoniady, radlery, ice tea, koktajle alkoholowe i spritzery.. Obudowa, misa, pojemnik na sok i tarcza trąca wykonane ze stali nierdzewnej. Otwór tacy załadowniczej i popychacz wykonane z tworzywa ABS, pojemnik na pulpę i pokrywa z polipropylenu. Prędkość tarczy trącej 3000 obr./min. Bezpieczna w użyciu, możliwość pracy wyłącznie przy zamkniętej pokrywie i ramieniu zabezpieczającym. Nie jest przeznaczona do lodu i mrożonych owoców/warzyw.

BARMATIC SUPREME 2.0 – to nowa generacja lubianego już od lat modelu SUPREME. Jednostkę udoskonalono stosując precyzyjny układ pozbywania się resztek, zwiększono pojemność buforu sokowego i uniesiono kanał opadowy. Barmatic Supreme 2.0 posiada super cichy silnik klasy SPRINT.

- 1 lata gwarancji
- 5 lat gwarancji na sprzętło

KOD	221112
MODEL	SUPREME 2.0
WYMIARY	250x410x(H)530 mm
PRĘDKOŚĆ TARCZY TNĄCEJ	3000 obr./min.
MOC	700 W
NAPIĘCIE	230 V
WAGA	12 kg

Sokowirówka Supreme 2.0 to urządzenie:

- Trwała i wytrzymała konstrukcja
- Elementy wykonane z polimerów dostosowane do intensywnego użytku. Mocne sprzętło przenosi napęd z silnika na tarczę.

Duża moc, cicha praca

- Producent oparł się na energetycznie oszczędnej i bardzo wydajnej jednostce. Wygłuszenie komory silnika.

Zmiana rodzaju wyciskanego soku

- Bez konieczności pełnego czyszczenia. Wystarczy opłukać wodą.

Odporna na kwasy

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej odpornej na działanie cieczy z niskim pH.

BHP

- Zabezpieczenie "ramieniowe". Tylko prawidłowo złożone urządzenie pozwoli na rozruch.

Włącz/wyłącz z zabezpieczeniem IPX1

- Wodoszczelność układu sterowania Bezpieczeństwo obsługi

Liście i zioła

- Tarcza Needle Disc rozciera i łączy z sokiem.

Needle Disc

- tarcza rozszarpująco- -rozcierająca dostosowana do przetwarzania owoców, warzyw i ziół

Duży zbiornik

- Zmieści nawet "wióry" z obróbki 28 kg surowca.

Nie kapie

- Przepustnica zamyka wypływ soku w trakcie zmiany naczynia

Profil dostosowany do dzbanków

- Możesz korzystać z naczyń jednostkowych i dzbanków

Nie ślizga się po blacie

- Przyssawki na nogach sokowirówki zapobiegają przemieszczaniu