Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 02:25

Link do produktu: https://www.produktyambition.pl/sokowirowka-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** |
| Wymiary | **250x410x(H)530** |
| Napięcie | **230** |
| Moc | **700** |

## 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 załadowczej 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 sprzęgło

| | |
|---|---|
| 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 sprzęgło 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