

Professioneller Einphasen-Eiscrusher mit einer Kapazität von 65 Kg/h und einer Leistung von 0,3 Kw

Preis: 152,00 € + IVA



Referenz: TR2

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Eiscrusher

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Professioneller Einphasen-Eiscrusher mit einer Kapazität von 65 kg/h.

Der **Eiscrusher** ist ein professionelles Gerät für Bars, Restaurants und Hotels.

Ideal zum Zerkleinern von Eis für Slush, gefrorenen Joghurt und Cocktails.

Der Eiszerkleinerer hat einen **Behälter mit einem Durchmesser von 21 cm und kleine, nicht verstellbare Füße, 1,5 cm hoch.**

GEBRAUCHSANWEISUNGEN:

Heben Sie den Eiszerkleinerungsgriff bis zum Anschlag an und schalten Sie den Hauptschalter ein. Stellen Sie die Eisschale auf den Hilfsrahmen und legen Sie die Eiswürfel ein. (Die Menge der Eiswürfel sollte das Niveau der Schale nicht überschreiten). (Die Menge an Eiswürfeln sollte das Niveau der Eisschale nicht überschreiten.) Drücken Sie dann den Eisdruckgriff, um den Schutzschalter automatisch einzuschalten und das Eis zu drücken.

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 410 mm x T 210 mm x H 300 mm
Leistung	0,3 Kw
Nettogewicht	5,4 Kg
Spannung	220-240 V/50-60 Hz
Stundenleistung	65 Kg/H
Geschwindigkeit	2000 rpm
Bruttogewicht	5,8 Kg
Stromkabel	Stromkabel + Stecker
