

ГРАНИТОРЫ COOLEQ

Граниторы COOLEQ предназначены для приготовления охлажденных десертов на фруктовой основе, с сиропом или слабоалкогольным напитком. COOLEQ SM-10 и COOLEQ SM-10+10 легко моются, просты в использовании, отличаются высокой производительностью и современным дизайном. Конструкция горизонтального шнека, захватывающего содержимое ёмкости, предотвращает засахаривание подвижных частей устройства в ёмкости, увеличивая срок службы гранитора.



Гранитор SM-10

- Объём: 10 л.
- Температурный режим: -2...-3 °C.
- Напряжение: 220 В.
- Мощность: 0,3 кВт.
- Габаритные размеры: 290x560x760 мм.
- Система охлаждения и перемешивания.
- Регулировка консистенции десерта.



Гранитор SM-10+10

- Объём: 10x2 л.
- Температурный режим: -2...-3 °C.
- Напряжение: 220 В.
- Мощность: 0,4 кВт.
- Габаритные размеры: 420x560x760 мм.
- Система охлаждения и перемешивания.
- Регулировка консистенции десертов для каждой ёмкости.

