

**Szokówki  
CK 50, CK 100, CK 200**



- idealne urządzenie do lodziarni, cukierni i gastronomi
- cyfrowy panel sterowania - duży wyświetlacz informujący o temperaturze, czasie i przebiegu procesu
- parownik - deflektor na zawiasach wykonanych ze stali nierdzewnej dla lepszego rozprowadzenia powietrza, łatwiejszego czyszczenia i kontroli wszystkich części
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- sonda temperatury
- wbudowany agregat
- zwiększona trwałość zmrożonego produktu
- oszczędność czasu i energii
- akcesoria (w opcji - dodatkowo płatne) - ozonator do sterylizacji wewnętrznej części urządzenia i parownika; półki na kuwety do lodów pasujące do przewodnicy typu C; blachy do produkcji cukierniczej pasujące do przewodnicy typu L; kółka (4szt.) w tym 2 z hamulcami

	CK 50	CK 100	CK 200
pojemność* [kuwety]	2	6	12
chłodzenie	powietrze	powietrze	powietrze**
moc [kW]	0,96	1,4	2,1
zasilanie [V/Hz/F]	230/50/1	230/50/1	230/50/1
wymiary szer/gł/wys [cm]	56/56/52	79/70/85	79/80/132
waga netto [kg]	47	115	140

\*kuwety 5l o wymiarach 36/16/12cm

\*\*chłodzenie wodą dostępne w opcji

**Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:**  
e-mail: [biuro@vegagastro.pl](mailto:biuro@vegagastro.pl)  
tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883