



Sokowirówka Titan, 230V/700W, 246x439x(H)525mm | Hendi 221105

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 221105

Cechy produktu

Długość (mm): 246

Szerokość (mm): 439

Wysokość (mm): 525

Waga netto (kg): 13

Moc wejściowa (W): 700

Sokowirówka gastronomiczna HENDI Titan – 230 V / 700 W, wydajność 120 kg/h, 246x439x(H)525mm

Profesjonalna **sokowirówka HENDI Titan** przeznaczona do intensywnej pracy w gastronomii – w barach z sokami, restauracjach, hotelach oraz punktach oferujących świeże napoje owocowe i warzywne. Urządzenie umożliwia szybkie przygotowanie dużej ilości soku dzięki wydajności sięgającej **120 kg surowca na godzinę**.

Wytrzymała konstrukcja oraz mocny silnik o mocy **700 W** zapewniają stabilną pracę nawet podczas intensywnego użytkowania. Urządzenie pracuje z prędkością **3000 obr./min**, co umożliwia efektywne oddzielanie soku od miąższu i szybkie przygotowanie napojów ze świeżych owoców i warzyw.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Wysoka wydajność pracy

Urządzenie pozwala przetwarzać do 120 kg owoców i warzyw na godzinę, dzięki czemu idealnie sprawdza się w lokalach gastronomicznych o dużym ruchu.

Mocny silnik 700 W

Wydajny silnik umożliwia sprawne przetwarzanie zarówno miękkich, jak i twardszych owoców oraz warzyw.

Duża prędkość obrotowa

Prędkość pracy wynosząca 3000 obr./min zapewnia skuteczne oddzielanie soku od miąższu.

Solidna konstrukcja

Elementy wykonane ze stali nierdzewnej oraz trwałych tworzyw zapewniają długą żywotność urządzenia.

Prosta obsługa

Analogowy panel sterowania umożliwia szybkie uruchomienie i wygodne użytkowanie urządzenia.

Przystosowana do gastronomii

Urządzenie zaprojektowane do profesjonalnych zastosowań w restauracjach, barach i punktach gastronomicznych.

Technologia i konstrukcja

Sokowirówka HENDI Titan została zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnej gastronomii. Urządzenie wyposażono w wydajny mechanizm pracy osiągający **3000 obr./min**, który pozwala skutecznie oddzielić sok od miąższu i zapewnia szybkie przygotowanie świeżych napojów.

Obudowa oraz elementy robocze wykonane są z materiałów odpornych na intensywne użytkowanie: **stali nierdzewnej**, **ABS** oraz **polipropylenu**. Zapewnia to wysoką trwałość urządzenia oraz łatwość utrzymania higieny w warunkach gastronomicznych.

Urządzenie wyposażone jest w prosty w obsłudze **analogowy panel sterowania**, który umożliwia szybkie uruchomienie sokowirówki. Konstrukcja została zaprojektowana tak, aby zapewnić bezpieczną i stabilną pracę w profesjonalnym środowisku kuchennym.

Zastosowanie w gastronomii

Sokowirówka HENDI Titan znajduje zastosowanie w lokalach gastronomicznych, które przygotowują świeże soki z owoców i warzyw na bieżąco.

- bary z sokami i smoothie
- restauracje i hotele
- kawiarnie i bary hotelowe
- bufety śniadaniowe
- punkty gastronomiczne serwujące świeże soki

Dzięki wysokiej wydajności oraz solidnej konstrukcji urządzenie sprawdza się w miejscach, gdzie konieczne jest szybkie przygotowanie dużej ilości świeżych napojów.

Dane techniczne

Model
EAN 369221105
Wymagana instalacja przez elektryka
Napięcie
Moc wejściowa (W)
Prędkość obrotowa (Hz)

Ranking sterowania

Jednostka zaległości produkcyjnej

Wydajność produkcyjna

6000/min

Poziom hałas (dB)

Długość (mm)

Szerokość (mm)

Wysokość (mm)

Waga netto (kg)

Materiały: akrylonitryl-butadien-styren), Stal nierdzewna, PP (Polipropylen)