

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Machine à granite polar série g 2 x 12 l



Caractéristiques techniques

Capacité : 24 L
 Dimensions : 810(H) x 470(L) x 515(P) mm
 Matières : Inox et plastique
 Cable monté : oui
 Type de gaz :
 Plage de température : -10 °C à 7 °C
 Poids : 50,7 kg
 Matériel électrique et de cuisson|Préparation des
 aliments|Machines à glaçonsRestaurant, bar et hôtel|Service
 boissons|Distributeurs de boissons
 Cable fourni 2 : oui
 Puissance : 740 W
 Profondeur : 515 mm
 Hauteur : 810 mm
 Matière : Inox et plastique
 Poids : 50.7 kg
 Largeur : 470 mm
 Type de pieds : Pieds
 Température ambiante maximale : 32 °C

| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------|---------|------------------------|-------|----------------|---|-----------------------|-----------|---------------------|-----------|-----------------------|---------|------------------------|-----------------|---|--|
| <p> Cuve double: 2 x 12 L. R290. Utilisez des préparations prêtes à l'emploi ou créez vos propres mélanges qui seront réfrigérés et prêts à servir en seulement 40 minutes. Les commandes numériques simples et les cuves et robinets faciles à nettoyer rendront les utilisateurs aussi heureux que les clients. MACHINE À GRANITE POLAR SÉRIE G 2 X 12 L Conçue avec deux cuves de 12 litres, cette machine à granités de Polar vous permet de servir plusieurs saveurs à la fois. Elle est dotée d'un puissant système de refroidissement permettant de servir des boissons en 40 minutes seulement de manière à réduire considérablement le temps d'attente devant votre stand. Les commandes numériques de température et de vitesse d'agitation rendent simple son utilisation, tout en vous permettant de personnaliser les réglages pour servir soit des boissons fraîches ou des granités glacés. La machine à granités comporte des commandes qui font varier la consistance de votre granité. Conçue </p> | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td> <td style="text-align: right;">0,74 kW</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">DB332</td> </tr> <tr> <td>Nombre de bacs</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td>Capacité du réservoir</td> <td style="text-align: right;">12 litres</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">0,74 kW</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td style="text-align: right;">470 x 515 x 810</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie constructeur 1 an incluse</td> </tr> </table> | Puissance (kW) | 0,74 kW | Référence constructeur | DB332 | Nombre de bacs | 2 | Capacité du réservoir | 12 litres | Type de branchement | Monophasé | Puissance totale (kW) | 0,74 kW | Dimensions extérieures | 470 x 515 x 810 | Garantie constructeur 1 an incluse | |
| Puissance (kW) | 0,74 kW | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Référence constructeur | DB332 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de bacs | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Capacité du réservoir | 12 litres | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Type de branchement | Monophasé | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puissance totale (kW) | 0,74 kW | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensions extérieures | 470 x 515 x 810 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Garantie constructeur 1 an incluse | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|--|------------------|
| <p>en acier inoxydable et en plastique APS, la machine à granités est très résistante et facile à nettoyer après utilisation. De plus, les cuves et les buses de distribution peuvent être retirées individuellement et nettoyées séparément, ce qui contribue à maintenir un service propre et des boissons savoureuses. Les machines à granités Polar série G sont conçues pour une utilisation quotidienne et professionnelle dans des environnements sollicités. Avec des composants résistants et une conception professionnelle, choisissez la série G pour obtenir les résultats que vous souhaitez, avec qualité. La série G de Polar maintient la température de manière fiable dans des conditions allant jusqu'à 32°C.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Capacité : 24 L Dimensions : 810(H) x 470(L) x 515(P) mm Matières : Inox et plastique Cable monté : oui Type de gaz : Plage de température : -10 °C à 7 °C Poids : 50,7 kg Matériel électrique et de cuisson Préparation des aliments Machines à glaçonsRestaurant, bar et hôtel Service boissons Distributeurs de boissons Cable fourni 2 : oui Puissance : 740 W Profondeur : 515 mm Hauteur : 810 mm Matière : Inox et plastique Poids : 50.7 kg Largeur : 470 mm Type de pieds : Pieds Température ambiante maximale : 32 °C</p> | |