



Профессиональный настольный батч-фризер **STELLA** позволяет добавить в меню ресторана холодные десерты (мороженое, щербеты и т.п.) с минимальными инвестициями. Предлагаемая модель позволяет производить до **2,5 литров** натурального мороженого за **15-20 минут**. В отличие от готового мороженого с большим количеством консервантов и красителей у вас появляется возможность побаловать ваших гостей настоящим кулинарным шедевром. Практическое время приготовления будет определяться как начальной температурой смеси, так и соотношением содержания сахаров и жиров.

MUSO S.r.l. небольшая итальянская

компания специализирующаяся на выпуске батч-фризеров для сектора **HoReCa**. Специализация компании и многолетние традиции производства размещенного в Италии, гарантируют, не только отличное качество, но и экспертный подход к практическим вопросам составления рецептур.

Компактные размеры и простое подключение (вилка в розетку) дают повару возможность использовать аппарат по мере необходимости. Корпус, встроенная емкость и мешалка изготовлены из нержавеющей стали **AISI304**. Отличительной особенностью мешалки, установленной в модели **STELLA**, является специальный профиль позволяющий избежать возникновения мертвых зон и кавитационных явлений. Приготовление холодного десерта происходит за счет охлаждения смеси при контакте со стенками емкости. В боковую стенку емкости встроен испаритель, мешалка укоряет процесс охлаждения, делает его равномерным и позволяет насытить смесь воздухом. За счет этого готовый продукт характеризуется приятной на вкус, легкой, прохладной консистенцией.



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ:

- корпус, встроенная емкость и мешалка из нержавеющей стали **AISI304**;
- оптимизированный профиль 2-х лопастной мешалки с фиксатором из нержавеющей стали **AISI304**;
- цельноштампованная рабочая поверхность с углублением и закругленными краями для простоты поддержания аппарата в чистом состоянии;



- крышка емкости из прозрачного поликарбоната позволяет визуально контролировать процесс приготовления, добавлять ингредиенты в процессе приготовления;
- герметичный холодильный агрегат **Embraco** мощностью **160 Вт**;
- контур охлаждения снабжен мощной теплоизоляцией минимизирующей теплопотери;
- кнопка включения контура охлаждения **COLD**;
- кнопка включения привода мешалки **PADDLE**;
- механический таймер до **50 минут**;
- надежный понижающий редуктор привода **1350 -> 84 об/мин**;
- воздушное охлаждение конденсатора, оптимизированного для работы в условиях кухни;
- резиновые ножки, на которых установлен фризер исключают вибрацию и перемещения на рабочей поверхности в процессе приготовления;
- термическая защита двигателя привода мешалки;
- качественные ключевые компоненты, изготовленные в странах **ЕЭС**;
- низкий уровень шума при работе;
- 100% спроектировано и произведено в Италии.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Напряжение питания: **220/1/50**

Максимальная потребляемая мощность: **202 Вт**

Объем рабочей емкости: **3000 мл**

Полезный объем, максимум: **2500 мл**

Рекомендуемый объем жидких ингредиентов максимум: **1500 мл**

Номинальная производительность: **до 4,5 л/ч**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Габаритные размеры, мм	Электрическая мощность агрегата, Вт	Холодо-производительность агрегата, Вт	Скорость вращения мешалки, об/мин	Мощность привода мешалки, Вт
STELLA	510x350x310	150	329	84	52