



## Beschreibung

Professioneller Zentrifugalensafter für Gastronomie, Hotellerie, Großküchen und andere gewerbliche Anwendungen, in denen Frische zählt. Der Hochgeschwindigkeitsmotor verarbeitet mühelos große Mengen an Obst und Gemüse zu köstlichen Säften: effizient, aromatisch und vitaminschonend. Dank des großen Auffangbehälters kann über längere Zeit effizient und ohne Unterbrechung gearbeitet werden.

Leistungsstarker Hochgeschwindigkeitsmotor: 2800 U/Min.

Hohe Kapazität: Bis zu 100 Liter Saft pro Stunde

Ideal für stark frequentierte Betriebe

Großer Tresterbehälter: 4,4 Liter Fassungsvermögen für ununterbrochenes Arbeiten

Vielseitige Anwendung: Für weiches und hartes Obst oder Gemüse wie Äpfel, Karotten und Sellerie bis hin zu Pfirsich, Ananas und Melonen. Auch geeignet zur Zubereitung von Sojamilch, Reismilch und Nussmilch

Einfache Reinigung der Einzelteile

Sicherheitsriegel und Überhitzungsschutz

Gehäuse Edelstahl

Kunststoffteile aus stabilem ABS und Polypropylen

Schutzklasse I / Wasserdichtigkeitsschutz IPX1

Einsatzbereiche: Restaurants, Hotels, Bars, Cafés, Kantinen und andere gewerbliche Küchen

## Technische Daten



**Elektr. Leistung:** 500 W



**Spannung:** 230V



**Netzfrequenz:** 50HZ / 60Hz



**Breite x Tiefe x Höhe:** 233 x 416 x 493 mm



**Netto-Gewicht :** 8 kg