



## 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

Oficjalna dystrybucja: HENDI

## 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

<b>Model</b>
<b>EAN</b> 369221105
<b>Wymagana instalacja przez elektryka</b>
<b>Napięcie</b>
<b>Moc wejściowa (W)</b>
<b>Kat. efektywności (Hz)</b>

<b>Ranking sterowania</b>
<b>Jednostka zaległości produkcyjnej</b>
<b>Wydajność produkcyjna</b>
<b>6000min</b>
<b>Poziom hałasu (dB)</b>
<b>Długość (mm)</b>
<b>Szerokość (mm)</b>
<b>Wysokość (mm)</b>
<b>Waga netto (kg)</b>
<b>Materiały</b> akrylonitryl-butadien-styren), Stal nierdzewna, PP (Polipropylen)