


**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

- FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE
- 3 SALIDA, 2 SABORES Y 1 COMBINADO, PRODUCCIÓN DE HASTA 18 L/H. 180 A 200 CONOS DE 60 G
- PANEL DIGITAL DE LEDS Y CON INYECTOR DE AIRE
- AJUSTE DE DUREZA DE HELADO
- 2 DEPÓSITOS DE 6.75 L, 2 CILINDROS DE 1.7 L
- REFRIGERANTE 404A


**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

- COMPRESOR DE 1,800 W
- VOLTAJE 110 V / 60 HZ
- PESO NETO DE 90 KG


**RECOMENDACIONES DE USO**


- LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN MIGSA DE TEMPERATURA CONTROLAD ES LA HERRAMIENTA PERFECTA PARA LOGRAR MASAS FERMENTADAS DE MANERA UNIFORME, PRECISA Y PROFESIONAL
- CON CAPACIDAD PARA 16 CHAROLAS Y UN SISTEMA AVANZADO DE TEMPERATURA Y HUMEDAD PROGRAMABLES, PERMITE CONTROLAR CADA ETAPA DEL PROCESO, SIN DEPENDER DEL CLIMA EXTERIOR
- SU ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE Y PUERTA SÓLIDA GARANTIZAN DURABILIDAD, HIGIENE Y AISLAMIENTO ÓPTIMO, MIENTRAS SU COMPRESOR AUTO INTEGRADO Y CONTROLES DIGITALES HACEN TODO MÁS FÁCIL Y EFICIENTE.

MÁQUINA DE HELADO SUAVE DE MESA DE 2 SABORES

**MODELO BQL-818BT**


PAGINA WEB