Диспенсеры сока Inoxtech ZCF301/ ZCF302

Обратите внимание на состав сырья, для нормальной работы аппарата.

Вовремя промывайте диспенсер в целях безопасности здоровья Ваших клиентов.

Характеристики

Диспенсер для сока создан на основе передовых технологий для охлаждения и розлива таких напитков, как кока-кола, кокосовые напитки, апельсиновый сок, молоко, холодный чай и т.д. Данный аппарат имеет надежную производительность, модный дизайн, он легок в эксплуатации. Корпус диспенсера для сока изготовлен из нержавеющей стали и пластика, разрешенных для применения в пищевой промышленности.

Охлаждение и нагрев производятся автоматически.

Основные параметры

	Одноцилиндровый	**Двухцилиндровый**
Емкость(л)	7	7+7
Размер (мм)	350 ×267 ×565	580 × 350×565
Вес (кг)	5,16	8,4

Пользование

- Влейте смешанные напитки в емкости, при этом не превышая установленного уровня.
- Температура напитка не может быть выше 35°C. В противном случае это может повлиять на время охлаждение напитка.

Уход и очистка

Чтобы сохранить машину чистой и красивой, ежедневно промывайте оборудования после завершения работы. Обычно для промывания оборудования используется вода, именно поэтому процесс промывания не составит больше 10 минут.

Порядок очистки:

1. Снимите верхнюю крышку, затем снимите чан. Перед тем, как снять чан, освободите его от остатков напитка. Когда снимите чан, слегка встряхните его.
2. Промойте насадку.