Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/thailndische-eismaschine-50-x-50-x-2-5-cm-p-322.html



Thailändische Eismaschine 50 x 50 x 2,5 cm

Bruttopreis	**1 499.99 €**
Nettopreis	**1 260.50 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**RC-04**
Code des Herstellers	**RCFI-01**
EAN-Code	**4062859131386**

Produktbeschreibung

Thailändische Eismaschine – 50 x 50 x 2,5 cm



TECHNISCHE DATEN:
Spannung [V]: 230
Material: Edelstahl
Leistung [W]: 600
Netzkabel [m]: 2,7
Kompressor(en): Cubigel
Maße der Arbeitsfläche [cm]: 50 x 50 x 2,5
Kühlflächentyp: Quadratisch
Kältemittel: R290
Räder: Ja
Abmessungen (LxBxH) [cm]: 70 x 70 x 83,5
Gewicht [kg]: 57,2
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: 79 x 79,5 x 103
Versandgewicht [kg]: 93
Lieferumfang: RCFI-01 Thai-Eismaschine, Kühlplattenabdeckung, Bedienungsanleitung
Was macht unsere Eismaschine anders?
Attraktivität – die Herstellung von thailändischem Eis erregt Aufmerksamkeit

Fassungsvermögen – quadratische Kühlplatte (50 x 50 x 2,5 cm) für 1 große oder 2 mittlere Portionen Eis
Hygiene – der Bezug schützt vor Wind, Schmutz und anderen äußeren Einflüssen
Leistung – 600 W ermöglicht die schnelle Zubereitung großer Mengen Eis
Mobilität – einfaches Schalten und sicheres Parken dank leichtgängiger Räder mit Bremse
Thai-Eismaschine: Bereiten Sie wirkungsvolle Kreationen zur Abkühlung an heißen Tagen zu
Lassen Sie das Servieren von Eis zu einem spektakulären Ereignis werden! Mit einer Thai-Eismaschine bringen Sie den kulinarischen Trend aus Thailand auf Märkte, Eisdielen oder Cafés. Legen Sie die Eiszutaten oder die Milch (auch vegane Produkte sind geeignet) vor den Kunden auf die Kühlplatte. Sie werden nach kurzer Zeit einfrieren. Mit einem Spatel lassen sich allerlei leckere Eisrollen herstellen.
Sensationelles Eis mit einer thailändischen Eismaschine
Um einzigartige Brötchen ganz nach dem Geschmack des Kunden zu erhalten, fügen Sie Früchte, Süßigkeiten, Kräuter usw. hinzu. Zerhacken Sie sie entsprechend mit Spateln und mischen Sie sie bis zur gewünschten Konsistenz. Von weichem bis sehr hartem Eis, von süßer Schokolade bis hin zu frischem Obst – die Möglichkeiten sind endlos.
Die Thai-Eismaschine verfügt über eine quadratische Kühlplatte mit den Maßen 50 x 50 x 2,5 cm. Sie können damit eine große oder zwei mittelgroße Portionen Dessert zubereiten. Dank der Leistung von 600 W und einem effizienten Kompressor ist die Profi-Rolleismaschine besonders effizient. Es erreicht schnell die gewünschte Temperatur und hält diese zuverlässig.
Die Thai-Eismaschine besteht aus langlebigem Edelstahl. Dadurch ist es korrosionsbeständig und biologisch neutral – eine ideale Kombination für die Gastronomie. Der Kontakt mit Lebensmitteln ist gesundheitlich unbedenklich, da das Material nicht mit diesen reagiert. Darüber hinaus können Sie die glatte Stahloberfläche einfach und schnell reinigen.
Wechseln Sie häufig Ihren Standort, um möglichst viel Eis zu verkaufen? Kein Problem. Dank der leichtgängigen Räder können Sie die innovative Thai-Eismaschine mühelos bewegen. Die Bremsen halten das Gerät an einem Ort.


PREMIUM
ICE CREAM
QUALITY


CAUTION