

Tabletop / 2+1 sabores

Recursos

Oferece a possibilidade de todas as variações populares de sorvetes "soft" desde non-FAT aos cremosos, ao iogurte (Frozen Yogurt) e Sorbet.

Cilindro de congelamento

Dois cilindros com 1,8 litros de capacidade.

Impacto de 36 casquinhas de 100 g cada ou 7 milkshakes de 450 ml

Cilindro de armazenamento

Dois cilindros de refrigeração com 12,5 litros de capacidade cada, separados dos cilindros de congelamento, para pré-resfriamento (precooling) que mantem o mix a uma temperatura abaixo de 4.4 °C.

Controle

O controle através de microprocessador eletrônico regula o resfriamento, medindo a viscosidade do produto, para manter a qualidade consistente.

Luz indicadora

A luz indicadora de baixo nível de mistura alerta o operador para adicionar mais mix, impedindo o congelamento do cilindro e a formação de cristais de gelo que podem danificar o cilindro.

Modo Stand By

Mantem a temperatura do produto nos cilindros de armazenamento e no cilindro de congelamento abaixo de 4.4 °C, mesmo durante longos períodos sem operação. Sensor nível-

Contadores

Registra o número de sorvetes dispensados por dia bem como número total de sorvetes dispensados.

Produtividade/rendimento

Até 48 litros/hora (em 4,4 °C líquido e 24 °C ambiente)

Agitador no cilindro

Mantém a mistura homogênea e líquida, e mantém a temperatura do mix mais uniforme.

Conversor de frequência

Com conversor de frequência, para baixo nível de ruído

Bomba de ar e lâmina de batedor Flexível (opcional)

Melhor índice de "overun", deixando o sorvete mais cremoso e melhorando o rendimento.



Bomba de ar



Agitador



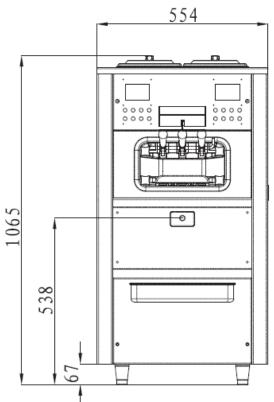
Lâmina do batedor Flexível

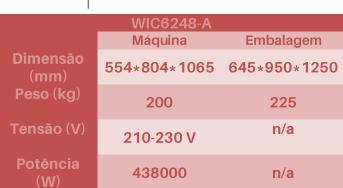


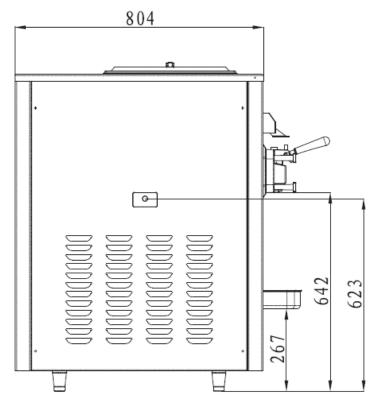


Tabletop / 2+1 sabores

Dados técnicos - Dimensões







Requerimentos: É necessário um circuito elétrico dedicado, para manutenção da estabilidade da tensão quando o equipamento está ligado;

Motor: 2 motores de 1,25 hp cada;

Compressor: 2 compressor (2 x 3393BTU/h), R404;

1 compressor, 400 BTU/h, R134A

Opcionais: conexão elétrica mono ou trifásica, dispensador de cones;

Um espaçamento de 152 mm de ambos os lados é necessário para uma melhor performance. Verificar a etiqueta de dados técnicos para regulagem dos parâmetros de acordo com o local.