



C716

Máquina de Sorvete Expresso, com Bomba de Ar e agitador na Cuba.

Fabricantes



Acessórios Opcionais

Spinner para Milk Shake Bombas para Cobertura Dispensador de Copos Dispensador de Casquinha

Vantagens

Produz dois sabores e um misto de sorvete expresso de baixo teor de gordura, Yogurt e Sorbet.



Especificações Técnicas

Produção

Produz até 426 sorvetes de 100 g/ hora/ lado.

Impacto

Número de sorvetes de 100 g: 40 por lado.

Cilindros Frigoríficos

Dois cilindros com 3,2 litros cada.

Reservatório de Mix

Dois reservatórios com 18,9 litros cada. Duas bombas de ar, que entrega a quantidade precisa de ar nos cilindros para a mistura com o mix no sorvete. Dois agitadores no centro do reservatório para garantir a homogeneização do mix e auxiliar no processo de pasteurização. Contém SHR System Hopper Refrigeration (Sistema Independente de Refrigeração). Conserva o mix em temperatura de 5°C em modo automático ou standby.

Luzes Indicativas

Display de leitura digital indica a quantidade de dias da última limpeza (ordem decrescente) para garantir a segurança do produto.

Mix Low: Indica com o alarme o nível baixo de mix no reservatório.

Controle de Viscosidade

Microprocessadores de toque incorporados em vidros temperados de longa resistência. Contém seletor de linguagem.

A viscosidade é medida continuamente para manter a qualidade das sobremesas. As temperaturas no cilindros e reservatórios podem ser exibidas em vários pontos da operação.

O Painel permite visualizar o número de extrações de sorvete.

Peso

Líquido: 352 kg

Bruto: 388 kg

Volume

1,94 m³

Dimensões

Frente: 646 mm

Profundidade: 919 mm

Altura: 1524 mm

Altura do Rodízio: 121 mm

Especificações Elétricas

208-230 Volts/60Hz/3 fases, Ar

380 Volts/60Hz/3fases, Ar

Motor do Batedor

Dois, 1,5 HP cada

Sistema de Refrigeração

Dois compressores, 9.500 BTU/h R404A Reservatório de Mix com um compressor, 400BTU/h R134A

Espaço para Exaustão

76 mm em todos os lados da máquina

Door interlock system

Protege o operador contra lesões, já que o batedor não funciona sem a porta de distribuição no lugar.

Standby

Durante um longo período sem venda pressione standby para manter a qualidade do produto, tanto nas cubas quanto nos cilindros.

