

44RMTFB - FUZIONATE

9-cio smakowy, ciśnieniowy automat do lodów włoskich - umożliwia urozmaicenie menu nawet w niewielkim punkcie. Smak jest "właczany" do lodu, dzięki czemu każdy jego kawałek ma idealny smak. Na tym automacie możesz produkować lody najwyższej jakości, jednolite w smaku, idealnie napowietrzne, a przy tym wszystkim otrzymujesz bardzo dochodowy produkt - to się Tobie opłaca. Wystarczy, że naciśniesz przycisk z wybranym smakiem! Automat jest bardzo prosty w obsłudze: łatwe podłączenie syropów, wybór smaku za pomocą przycisków - nie ma żadnych skomplikowanych podzespołów. Automat Fuzionate sprawdzi się idealnie w każdym miejscu, gdzie stawia się na jakość i elastyczność menu. możesz serwować zarówno lody włoskie jak i jogurt mrożony.

KORZYŚCI

9 smaków do wyboru - syropy smakowe umieszczone w lodówce. Serwuj produkt podstawowy lub dodaj do niego jeden z 8 smaków.

Produkt końcowy - wysoka jakość lodu; kremowy, gładki i opłaczalny

Elastyczność produktów - możliwość produkcji lodów włoskich, sorbetów lub jogurtu mrożonego

Elastyczność podłączenia bazy - możliwość podłączenia bazy do pomp bezpośrednio z worków lub z pojemników

System Transferu Mieszanki - Mix Transfer System - opatentowany system zastosowany w urządzeniach Electro Freeze; jest bardzo efektywny, niezawodny i prosty, więc możesz sprzedawać dużo, a na czyszczenie potrzebujesz tylko kilka minut

Samodomykające się wajchy - zapobiegają stratom produktu

Mieszadło - zaprojektowane specjalnie mieszadło delikatnie łączy syrop z bazą, utrzymuje jakość produktu i jego jednolitość

Konserwacja nocna - daje możliwość pozostawienia mieszanki w maszynie po zakończonym dniu pracy; redukuje koszt związany z poborem energii elektrycznej

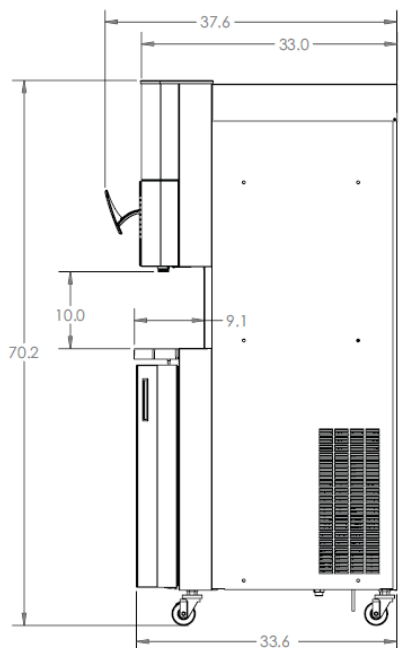
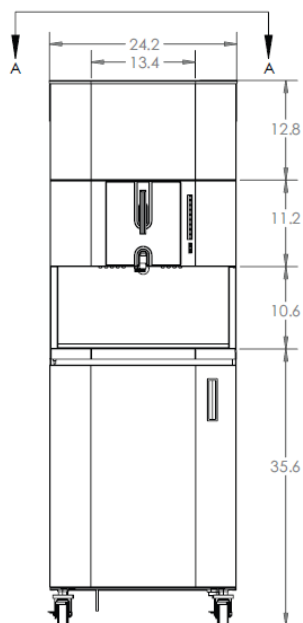
Doświadczenie - Electro Freeze produkuje wysokiej jakości automaty do lodów od 1929 roku

AUTOMAT CIŚNIENIOWY

9-cio smakowy



*na zdjęciu automat oklejony naklejką, która jest w opcji



Model 44RMTFB - specyfikacja

W związku z ciągłym udoskonalaniem produktów ich specyfikacja może ulec zmianie bez wcześniejszego informowania. Celem sprawdzenia aktualności specyfikacji danego urządzenia skontaktuj się z dystrybutorem.

	44RMTFB
wydajność [porcje/h]*	486
wydajność [l/h]	34
pojemność zbiornika na masę [l]	20
pojemność butelki na syrop [l]	0,95
pojemność cylindra [l]	3,5
smaki	9
chłodzenie	woda lub powietrze
moc [kW]	4,5
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3
wymiary	[cm]
szerokość	61,5
głębokość	85
wysokość	178,5
waga brutto [kg]	320
waga netto [kg]	296

* 1porcja=70g

Podłączenie elektryczne

Wymagane jest dedykowane podłączenie elektryczne (osobny obwód). Urządzenie wyprodukowane pod stałe przyłącze do prądu. Sprawdź szczegółowe wymagania z lokalnym dystrybutorem.

Silnik świdra: jeden, 2 KM

System chłodniczy

Jeden, 6,700 Btu/h, gaz R404a.
Osobny system na lodówkę, 1200 Btu/h, gaz R134a.
Btu/h w dużej mierze zależy od użytej sprężarki.

Powierzchnia wymagana

Automaty chłodzone wodą - 7,6 cm wolnej powierzchni z każdej strony celem zapewnienia optymalnej cyrkulacji powietrza.

Automaty chłodzone powietrzem - 15,3 cm wolnej powierzchni z każdej strony celem zapewnienia optymalnej cyrkulacji powietrza.

Wymagane podłączenie wodne: 3/8" FPT

CERTYFIKATY



* Figuruje w UL - Canadian National Standard C22.2 No. 120-M91(R2008)



Electro Freeze div. of H.C. Duke & Son
2116-8th Avenue, East Moline, Illinois 61244 USA
Phone (309) 755-4553 • (800) 755-4545
E-mail: sales@electrofreeze.com • www.electrofreeze.com

Vegagastro Poland

76-200 Słupsk, Włynkowko, Miedziana 8



www.electrofreeze.pl • www.vegagastro.pl