

O411

Hygienisk Bag In Box mjukglassmaskin



Det amerikanska företaget Stoelting är internationellt erkända för sina överlägsna produkter och har sedan år 1939 tillverkat utrustning för glassproduktion. Deras framgång kommer från kontinuerlig vilja att förbättra design och kvalitet med det senaste inom beprövad teknik, som ger de bästa och mest pålitliga produkterna.

Kraftfull, lättskött och ekonomisk

Mjukglassmaskinen O411 är utrustad med patenterade mixpump s.k. slangpump. Mixen transporteras i ett slutet system upp i fryscylindern med hjälp av slangpumpen och kompressorn blandar luft och mix till ett högt överrun (volymökning). Det slutna systemet ger stora hygieniska fördelar gentemot andra typer av maskiner. Genom fronten av plexiglas får kunden en attraktiv bild av hur produkten bearbetas. Maskinen är utrustad med hållbara delar, som minskar slitaget och minimerar underhållskostnaden samtidigt som den ger flera års tillförlitlig service. Med en bredd på endast 49,5 cm kan du placera denna maskin i trånga utrymmen.

Om O411

- Vattenkyld
- 1 smaks mjukglassmaskin
- Golvmodell
- Lämplig för mjukglass och frozen yogurt
- Byggd för enkel hantering och rengöring
- Väldigt enkel diskning och rengöring
 - Långt intervall mellan diskningar
 - Totaldisk 1ggr per 2 veckor
- Alltid färsk mix med BIB mix.
- **Utrustad med:**
 - Högeffektiv fryskammare och Scroll™ kompressor vilket ger högre tillförlitlighet och tystare arbetsgång
 - Energisparläget (ECM) som skyddar produkten från överbearbetning vid låg försäljning och nattetid
 - Med IntelliTec kontrollpanel (LCD), hanterar du enkelt och problemfritt maskinen i det dagliga arbetet
 - Konsistenskontroll. Tillverkar perfekt glass i alla lägen
 - Peristaltisk luft/mixpump som blandar in exakt önskad mängd luft och bibehåller en jämn volymökning för maximal lönsamhet
 - C.I.P. diskteknik (rengöring på plats)
 - Kylutrymme med utdragbar hylla och med kapacitiv slutkontroll
 - Självstängande utmatning som motverkar spill och underlättar exakt portionering
 - Justerbar utmatningshastighet för optimal servering
 - Omrörare med unik konstruktion som blandar produkten väl och hindrar nerbrytning, vilket ger en smidigare och krämigare glass
 - Mix- och luftinblandningsrör som ger optimal produktkvalitet samt en jämn och låg kostnad per portion



IntelliTec kontrollpanel



Mixbehållare med mix- och luftinblandningsrör

ALRp AGENTUR AB



Kylutrymme med utdragbar hylla

- Twistfunktion. I mitten spaken blir mjukglassen mixad
- Bag in box anslutnings kit
- **Ingår:**
 - 4st hjul med spärr

Tillval

- Luftkyld



Art Nr: ST O411-W

Teknisk information

Kapacitet per timme	34kg
Produktion per timme	350 glassar
Fryscylinder	3,8 L
Mixbehållare	30,3 L
Miljövänligt kylmedel	R404a
Mått - B x D x H (cm)	49,5 x 97,2 x 170,2
EI	2900W 400V 50Hz 3Fas
Vikt	204,1kg
Transport vikt	294,8kg
Utförande	Rostfritt stål

Garantier

- 5 års materialgaranti på Kylkompressor, fryscylinder, omrörarmotor, växellåda, omröraraxel + skrapvingar (splittring).
Övrigt (förutom slitagedelarna)
- 2 års materialgaranti övriga delar varav ett år fritt arbete leveransort alternativt upp t 100km från närmaste servicestation