

Easy Freeze 2000 HT

Hårdglassmaskin



Den nya energibesparande Easy Freeze hårdglassmaskin producerar färsk, hantverksmässig italiensk glass med en häpnadsväckande enkelhet som du aldrig tidigare sett. Med Easy Freeze kan man ställa in temperaturen antingen varmt eller kallt, när ingredienserna behandlas. Easy Freeze är en enda självständig maskin för glass produktionen, men kan också komplettera och stödja större glasstillverkning där det redan finns installerade hårdglassmaskiner.

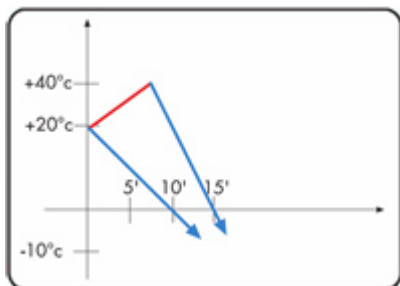
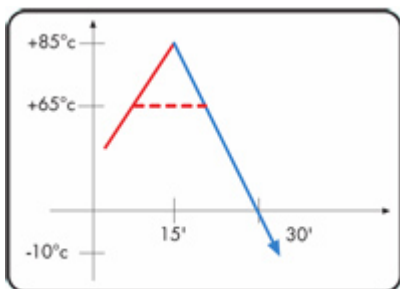
I en enda cylinder blandar du alla ingredienser till en mix som sedan kyls ner eller värms upp, (ställ in önskad temperatur). Genom att blanda alla ingredienser i en enda cylinder garanteras maximal enkelhet samt minimerar risken för kontaminering. För temperaturer upp till 64 ° C kommer Easy Freeze omedelbart att börja blanda och värma ingredienserna för att uppnå en bättre resultat mellan socker och fetter. När temperaturen har uppnåtts, kommer den direkt att frysa tills glassen är klar. Den effektiva kylningen garanterar snabb frysningscykel och glassen blir snabbt klar.

Pastöriseringsprogram

För komplett pastöriseringscykel krävs att en temperatur mellan 65 ° C upp till 85 ° C uppnås. Beroende på temperaturen bearbetas mixen under olika lång tid tills steriliseringsprocessen är fullbordad. Processen avslutas med nedkylning av mixen till 4° C. När cykeln är fullbordad indikeras detta med ett ljud- och visuellt larm. Därefter startar mognads/ konserveringsfasen och mixen hålls på en konstant temperatur under 12 till 24 timmar. Även om strömmen går fungerar cykeln automatiskt fullt ut.

Om Easy Freeze 2000 HT

- **Vattenkyld**
- **Lämplig för glass och sorbet**
- **Alltid färsk glass**
 - Maskinen ser till att glassen är alltid färsk.
 - Varje dag är det möjligt att återintegrera resterande glass, blanda, pastörisera den och frysa in den i den dagliga produktionen.
- **Utrustad med:**
 - Elektronisk temperaturstyrd termostat. Möjlighet att justera önskad temperatur i cyklerna
 - Praktiskt dusch
 - Ny manöverpanel



Den övre tabellen visar hur lång tid det tar att pastörisera, ca 30min.

Undre tabellen visar hur lång tid nedkylning tar, beroende på produktens temperatur



Omröraren

Omröraren i cylindern

- **Delarna är**
 - Lätta att demontera för rengöring
 - Av livsmedelsgodkänt material
- **Manuell utmatning av produkten**
- **Påfyllningslock**
 - Möjlighet att tillsätta ingredienser under arbetet.
 - Säkerhetsbrytare stoppar mixern när locket öppnas
- **1st vertikal, rostfri cylinder med skyddsgaller**
 - Har runda hörn för att förebygga skador

Tillval

- Luftkyld
- Kan special beställas med andra spänningar

PROMAG
Le macchine per il gelato



Art Nr: PROM EASYFREEZE
2000HT

Teknisk specifikation

Produktion per timme	Max 50 L
Mix per sats	3-7 L
Uppvärmningscykel	30 min.
Miljövänligt kylmedel	R404A
Mått - B x D x H (cm)	50,5 x 80 x 118
EI	4500W 400V 50Hz 3fas
Vikt	200kg
Utförande	Rostfritt stål