

R150-A

NYHET // Multifunktionsmaskin med modern design



Ny manöverpanel med LCD display



Omrörare



Maskinen har tre egenskaper; *producering, pastörisator /konservering* och *cremekokning*. Den är perfekt för glassbaren. Hög kvalitet och kapacitet till en minimal kostnad.

Om R150-A

- Luftkyld
- Golvmodell
- Lämplig för glass, sorbet, granita och krämer
- Tilltalande utvändig, modern design med rundade hörn. Ökar säkerheten
- **4 program i datorn**
 - **Omrörningsprogram**
För att blanda, vispa, homogenisera och tvätta
 - **Avkylningsprogram**
Tillåter produkten kylas under en period
 - **Pastöriseringsprogram**
Värmer mixen till 83 grader och kyler därefter till 4 grader. En signal informerar när cykeln gått färdigt. Därefter startar mognads/konserveringsfasen och mixen håller en konstant temperatur om 4 grader. Omröraren kan användas hela tiden eller i intervaller. Även om strömmen går fungerar cykeln automatiskt fullt ut.
 - **Valfritt program**
Tillåter individuella recept. Temperaturen kan ändras under uppvärmning och konserveringscyklerna, samt under pauserna (medel, låg, pastöriserande)
- **Utrustad med:**
 - Inverterteknik för steglös hastighetsreglering av omröraren
 - Konsistens kontroll
 - Ny manöverpanel med LCD display och med datorstyrning. Återställning möjliggör exakta inställningar för varje typ av mix
 - Justerbar spillbricka/hylla med halkfri matta. För att passa behållare av olika storlekar
- **Delarna är**
 - Lätta att demontera för rengöring
 - Av livsmedelsgodkänt material
- **Automatisk utmatning av produkten**
 - Skrapkniv pressar ut glassen från botten av tanken för att spara tid under utmatningen.
- **Vertikal fryssare/omrörare**
 - Med hållbart blad av polyetylene.
 - Med mikromagnet som stoppar omröraren innan locket öppnas.
- **Behållaren**
 - Har dubbla lock. Möjlighet att tillsätta bär, choklad och mm.
 - Lätt att kontrollera mixen under arbetet.

Tillval



- Extern skrivare för att bekräfta slut på pastöriseringen enligt framtida HACCP riktlinjer
- Semi-hermetisk kompressor
- Blandad luft- och vattenkyld
- Extern luftkyld med alternativt i tropikutförande
- Kan special beställas med andra spänningar



Art Nr: STAFF R150-A

Teknisk specifikation

Kapacitet per timme*	Max. 20L
Mix per sats*	4L
Pastörisering /Konservering*	15L (80 minuter)
Vaniljkräm*	15L (80 minuter)
Kompressor	Hermetisk
Miljövänligt kylmedel	R404A
Mått - B x D x H (cm)	60 x 85 x 135
EI	230V 50Hz
Vikt	
Utförande	Rostfritt stål

* = Maximal produktion vid en rumstemperatur om 15 grader och produkttemperatur om 4 grader