

R400-W

NYHET // Pastörisator /Cremekokare med modern design



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

Om R400-W

- Vattenkyld
- 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 frysare/omrörare**

- Med hållbart blad av polyethylene.

- 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.



Ny manöverpanel med LCD display



Omrörare



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 specialbeställas med andra spänningar
-



Art Nr: STAFF R400-W

Teknisk specifikation

Pastörisering /Konservering	40L (120 minuter)
Vaniljkräm	40L (120 minuter)
Kompressor	Hermetisk
Miljövänligt kylmedel	R404A
Mått - B x D x H (cm)	60 x 85 x 135
EI	400V 50Hz 3Fas
Vikt	
Utförande	Rostfritt stål
Vatten in och ut	3/4"