

RTD50-A

Multifunktionsmaskin



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

Om RTD50-A

- Luftkyld
- Bänkmmodell
- Lämplig för glass, sorbet, granita och krämer
- Tilltalande utvändig design med rundade hörn. Ökar säkerheten

- **4 program i datorn**

- **Omrörningsprogram**

- För att blanda, vispa 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
 - Manöverpanel med datorstyrning. Återställning möjliggör exakta inställningar för varje typ av mix
 - Spillbricka/hylla med halkfri matta

- **Delarna är**

- Lätta att demontera för rengöring
 - Av livsmedelsgodkänt material

- **Automatisk utmatning av produkten**

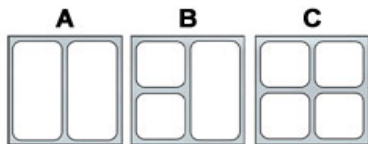
- Skrapkniv pressar ut glassen från botten av tanken för att spara tid under utmatningen.

- **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.



Frysutrymme för kantiner i olika storlekar



Omrörare



- Lätt att kontrollera mixen under arbetet.
- **Ett frysutrymme för färdig mix.**
Se andra bilden till vänster. Plats för antingen:

A - 2 stycken kantiner x 5L

B - 1 kantin 5L och 2 kantiner 2,5L

C - 4 stycken kantiner x 2,5L



Tillval

- Extern skrivare för att bekräfta slut på pastöriseringen enl 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 RTD50-A

Teknisk specifikation

Mix per sats*	- Glass 2L - Sorbet 3L - Granita 4L
Produktion per timme*	- Glass 10L - Sorbet 14L - Granita 14L
Pastörisering /Konservering*	- 5L (60 minuter)
Vaniljkräm*	- 5L (60 minuter)
Kompressor	Hermetisk
Miljövänligt kylmedel	R404A
Mått - B x D x H (cm)	87 x 71 x 59,5
EI	1650W 230V 50Hz
Vikt	75kg
Utförande	Rostfritt stål

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