

# Nissei NA3331 COMBI

Kombinerad mjukglass- och milkshakemaskin, pastöriserande.  
begagnad maskin - 2001



Mjukglass- och milkshakemaskin med hög kapacitet. Maskinen manövreras med fotpedaler. Shake systemet har 4 smaker inkl vanilj. Maskinen består av en produktionskammare som matar fram mjukglass och färdigmixad shake eller s.k. frizzle-glass\*. Utrustad med unikt självpastöriseringssystem som kan pastörisera med endast 4L mix i behållaren, vilket avsevärt förkortar pastöriseringstiden och därmed minimerar s.k. karamellisering av mixen (=bränd smak). Mixpumpen är en beprövad kolvpump som styrs av ett tryckluftssystem.

\* Frizzle glass = cremeglass = mjukglass mixad med smak (4 val). Lösare i konsistensen än mjukglass, kan användas för dessert - specialare med tillägg av frukt och godis, i bägare..

## Om NA3331 combi

- Vattenkyld
  - Unik teknik minimerar vattenförbrukning
- Hygienisk
- Maskinen heldiskas 1ggr / månad
  - Långt intervall mellan diskningar
- Enkel att sköta
- Robust konstruktion
- Sparsam med kylvatten
- Extra hög kapacitet
- En kammar system ger alltid bra kvalitet



Art Nr: ALR NI 48970056

## Teknisk specifikation

<b>Kapacitet per timme</b>	- Mjukglass 30kg = 300 glassar - Shake 40kg = 120 shake
<b>Storlek fryscylinder</b>	2,5 L
<b>Storlek mixtank</b>	10 L eller 20 L
<b>Vikt</b>	245 Kg
<b>Mått - B x D x H (cm)</b>	42 x 77 x 143
<b>Effekt kylsystem</b>	2,3 kW
<b>EI</b>	400V 3fas 16A
<b>Vattenanslutning</b>	3/4" rörgänga på maskin
<b>Avlopp</b>	1/2" slangnippel på maskin