

# 6350A



## DISTRIBUTEUR DE CRÈME GLACÉE

Machine à 2 parfums, sur roulettes, alimentation par pompe, contrôle par microprocesseur, réfrigération indépendante et système de contrôle pour chaque parfum.

**Spécificité :** Convient pour la plupart des mix de crèmes glacées, basses calories, yaourts et sorbets.

**Cylindre de congélation :** 2 x 1.7 litres

**Cuve de stockage :** 2 x 10 litres. Groupe frigorifique indépendant pour cuve de stockage, pour maintenir les mélanges, en position « frais » ou en mode « veille », à la température de 4.4°C.

**Indicateur de niveau bas :** Lorsque le niveau du mélange est bas, l'indicateur lumineux s'allume pour alerter afin d'ajouter du mélange.

**Mode « veille » :** Conservation des produits dans les bacs de distribution ou dans les cylindres à la température de 4.4°C, même lorsque la machine est en mode « veille ».

**Contrôle de microprocesseur :** Régule automatiquement la réfrigération et maintient la qualité et la consistance des produits par le contrôle de la température.

**Compteur :** Enregistre le nombre de produits distribués par jour et au total.

**Affichage de température :** L'affichage de la température du distributeur et des cylindres aide à contrôler la bonne qualité du produit.

**Production :** 420 cornets/heure (80 gr/cornets à 4°C de liquide et 24°C ambiante)

### Protections & Sécurité

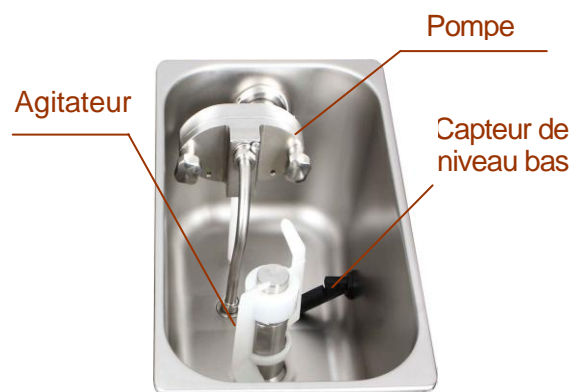
La sécurité basse température protège le cylindre de la surcongélation.

La sécurité haute pression empêche le compresseur de surchauffer.

La protection thermique protège le moteur de toute surchauffe.



Racleur flexible  
Grande capacité, Grande vitesse

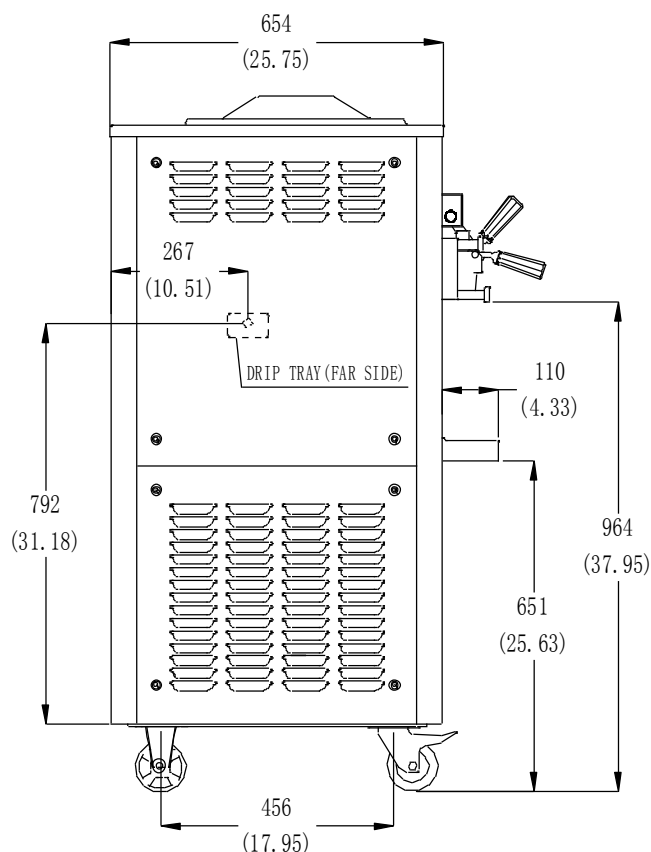
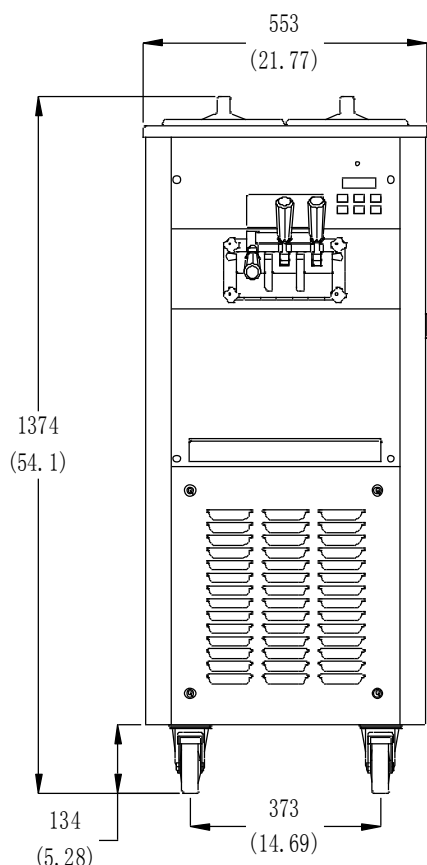


MODELE 6350A

### SPACEMAN France- FMI

40 rue Rottembourg, 75020 PARIS - 13, rue de la croix, 78690 Saint Rémy L'Honoré  
Tel 01 43 40 50 57 – Fax 01 43 40 75 58  
[www.spaceman.fr](http://www.spaceman.fr) - Email: [fmi.idf@gmail.com](mailto:fmi.idf@gmail.com)

ISO 9001: 2008  
Registered Firm



| Poids   | Kg  |
|---------|-----|
| Net     | 179 |
| Emballé | 194 |

**Volume de l'emballage :** 0.771 m<sup>3</sup>

| Dimensions | Net (mm) | Expédition (mm) |
|------------|----------|-----------------|
| Largeur    | 553      | 650             |
| Longueur   | 654      | 780             |
| Hauteur    | 1474     | 1620            |

| Puissance    | Intensité max | Protection Circuit | Poles (P) |
|--------------|---------------|--------------------|-----------|
| 380-415/50/3 | 10            | 8                  | 5w        |
| 208-230/60/3 | 15            | 10                 | 4w        |

*Cette machine peut être fabriquée avec des caractéristiques électriques. Référez-vous au distributeur local pour la disponibilité. (Pour des informations électriques exactes, se réfèrent toujours à l'étiquette de données de l'unité.)*

**Note**

La poursuite de la recherche permet des améliorations sur les machines ; ainsi certaines spécificités peuvent changer sans que ces modifications figurent dans la notice d'origine

**Spécifications**

**Electricité :** Une protection électrique dédiée est indispensable. L'unité doit être reliée à un câble de connexion ou à une connexion permanente. Consulter votre distributeur local SPACEMAN pour obtenir cordons de raccordement et supports.

**Moteur :** 1 x 1.00HP

**Système de réfrigération :** Un compresseur principal UH France: 1830w, -30°, R404A. Un compresseur séparé UH pour la cuve de mix : 160w, -10°, R134A.

**Refroidissement de l'air :** Dégagement minimal de 15,2 cm requis de chaque côté de la machine pour une optimisation de l'utilisation. L'arrière de l'unité peut être placé contre un mur.

**Options**

- Refroidissement par eau.
- Système de contrôle en français, anglais, espagnol, allemand, hollandais, tchèque, chinois.
- Distributeur de cornets.

