



ICE CREAM FACTORY

Siège
2 rue Faidherbe - 75011 PARIS
Show Room
89 Bd Sault - 75012 PARIS
01 43 72 86 17
contact@icecreamfactory.fr



6210-C

MACHINE A GLACE SOFT ET FROZEN YOGURTS

Une saveur, modèle sur comptoir, contrôle digital, débits intensifs

Congélation rapide

Échangeur de chaleur breveté à haute efficacité permettant une congélation rapide à faible consommation d'énergie

Contrôle numérique et affichage

Le contrôle par microprocesseur permet d'accéder numériquement aux paramètres du système et à des fonctions supplémentaires. L'interface numérique affiche des informations critiques telles que l'état du système, les températures, le nombre de distributions, les erreurs, etc.

Programmation automatique

Permet le lancement automatique des modes de fonctionnement sur la base de programmes prédéfinis

Mode veille

Maintient la température du produit dans les cuves et dans les cylindres de congélation en dessous de 4,4 ° C pendant la nuit

Mélangeurs de cuve

Maintiennent la consistance du produit et évitent sa séparation

Idéal pour toute entreprise avec un espace de comptoir limité pour ajouter de la crème glacée, du yogourt glacé, du gelato ou du sorbet. Flexible avec contrôle et affichage numérique. Bon ajustement pour restaurants, bars, cuisines, commodité magasins et épicerie.

Soft Start System

Un démarrage lent du moteur réduit le bruit de l'équipement et la pression sur la transmission

Transmission à entraînement direct

Élimine les pièces mobiles consommables et augmente l'efficacité de transmission

Décongélation pour le nettoyage

Augmente l'efficacité pendant le nettoyage en chauffant le produit gelé sur le cylindre

Recongélation rapide

Activez immédiatement la recongélation pour qu'il atteigne la viscosité lorsqu'un service rapide est requis après une longue période d'inactivité.

Distribution à fermeture automatique

La vanne empêche automatiquement le débordement du produit après la distribution

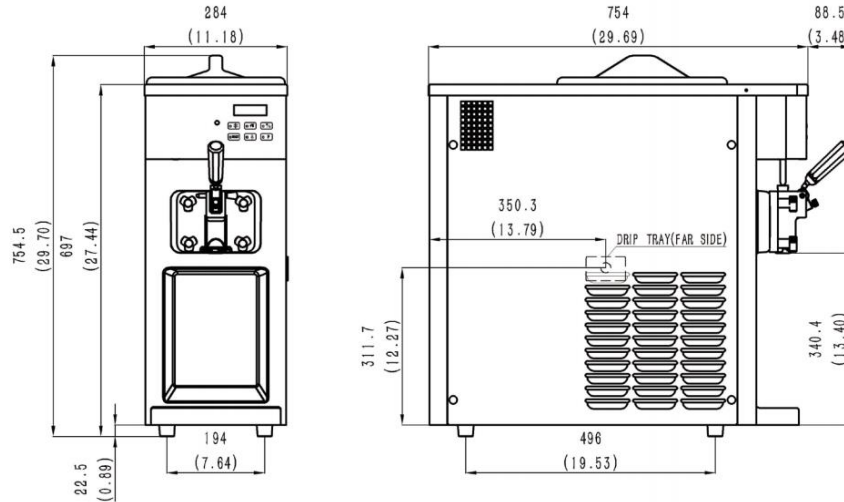
Protections de sécurité

- Coupures à basse température et surcharge moteur pour protéger en cas de gel des cylindres
- Pressostat haute pression pour éviter la surchauffe du compresseur
- Surcharge thermique pour protéger contre la surchauffe du moteur



6210-C

MACHINE A GLACE SOFT ET FROZEN YOGURTS



CARACTERISTIQUES GENERALES

Parfums	1
Cylindres de congélation	1 X 1.2L
Trémies mélangeurs	1 X 8L
Capacité de sortie	150 cornets/h
Espacement	150mm à l'arrière

Poids Kg (Gravité)

Net	90
Brut	102
Volume	0.27 m3

Dimensions	Net	Brut
Largeur	284	380
Profondeur	754	800
Hauteur	755	900

Electricité	Protection circuit	Intensité max.	Puissance (kW)
220-240/50/1	15	8	1.6
208-230/60/1	15	8	1.6

AUTRES CARACTERISTIQUES

Régulation	1, Digital
Cuves réfrigérées	<input checked="" type="checkbox"/>
Mélangeurs de cuve	<input checked="" type="checkbox"/>
Affichage de la température	<input checked="" type="checkbox"/>
Mode veille	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermeture automatique	<input checked="" type="checkbox"/>
Contrôle de la vitesse	<input checked="" type="checkbox"/>
Indicateur lumineux de niveau faible	<input checked="" type="checkbox"/>
Alarme de niveau faible	<input checked="" type="checkbox"/>
Protection basse température	<input checked="" type="checkbox"/>
Protection ampérage du moteur	<input checked="" type="checkbox"/>
Protection haute pression	<input checked="" type="checkbox"/>
Protection surcharge thermique	<input checked="" type="checkbox"/>

Siège
2 rue Faidherbe - 75011 PARIS
Show Room
89 Bd Sault - 75012 PARIS
01 43 72 86 17
contact@icecreamfactory.fr