

Cod: 4320

Macchina multifunzione a condensazione ad aria capacità 5 lt



Descrizione

Macchina multifunzione con agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia. La vasca di produzione posta in posizione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro. Estrazione automatica del gelato. Scarico del gelato o di altri prodotti direttamente sul fondo della vasca di produzione per una estrazione più rapida. Pannello comandi con variatore di velocità, controllo di densità, PLC e reset permette di regolare la velocità di agitazione e la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela. Doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento. Micro magnetico per l'arresto dell'agitatore all'apertura del coperchio. Supporto vaschetta regolabile per l'utilizzo di contenitori con misure differenti. I programmi di pastorizzazione prevedono il riscaldamento fino alle temperature desiderate di 85°C (per la alta pastorizzazione) o 65°C (per la bassa pastorizzazione), gli eventuali tempi di sosta e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4°C. Terminato l'intero ciclo il segnale acustico avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione/conservazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4°C. È inoltre possibile selezionare il funzionamento dell'agitatore in servizio continuo o alternato. Il ciclo è completamente automatico

anche in caso di black-out.

Dimensioni

Dimensioni esterne	600x850x1335 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso netto	176 kg
Potenza Elettrica	5.5 kW
Produzione gelato	5 Lt
Produzione lt/h	40 Lt/h
Voltaggio	400 V