

Kabeljau: 1196

Automatische Extraktion Luftkondensation angetrieben Eismaschine Kapazität 2 lt



Beschreibung

Der automatische Extraktionsmischer ist unverzichtbar für Bäckereien, Restaurants, Hotels und Gemeinden, die bei maximaler Ausbeute und minimalen Kosten keine Kompromisse bei der Produktqualität eingehen wollen. Rührwerk mit Abstreifer aus langlebigem Polyethylen (PE). Alle Teile, die mit der Mischung oder dem Speiseeis in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl und ungiftigem Material gefertigt und für die Reinigung leicht zugänglich und abnehmbar. Das Bedienfeld mit Geschwindigkeitsregler, Dichtekontrolle und Reset ermöglicht die Einstellung der Rührgeschwindigkeit und der idealen Zyklusdauer je nach Art der Mischung. Doppelter Deckel zum Einfüllen der Zutaten bei laufendem Rührwerk. Magnetischer Mikroschalter zum Anhalten des Rührwerks beim Öffnen des Deckels. Der vertikal angeordnete Produktionsbehälter ermöglicht die Kontrolle der Umwandlung der Mischung während der gesamten Arbeitsphase. Automatische Entnahme. Entladung von Eiscrème oder anderen Produkten direkt auf den Boden des Produktionsbehälters für eine schnellere Entnahme.

Abmessungen

Dimensioni esterne	435x592x595 mm
--------------------	----------------

Datenblatt

Capacità	14 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso netto	78 kg
Produzione gelato	2 Lt
Produzione lt/h	15 Lt/h
Voltaggio	230 V