

## Chargeneisbereiter



### Eigenschaften

Servieren Sie hausgemachte Eiscreme, Sorbet oder italienisches Gelato mit wenig oder höherem Luftaufschlag bis 80%.

Früchte, Nüsse oder andere Zutaten können bei der Produktausgabe beigefügt werden. Je nach Mixzusammensetzung, Aromastoffen und erzieltm Luftaufschlag wird das Produkt nach 10 bis 12 Minuten mit servierfertiger Temperatur ausgegeben.

### Gefrierzylinder

2,9 Liter Inhalt. Die Mixfüllmenge bestimmt den erzielbaren Luftaufschlag.

### Automatische Zeitsteuerung

Die Qualität des Endproduktes wird automatisch durch die Vorwahl der Gefrierzeit für das jeweilige Rezept geregelt. Ein Summer signalisiert dem Bediener, dass das fertige Produkt entnommen werden kann.

### Trichter

Der flüssige Mix mit Aromastoffen wird bequem von oben mit dem mitgelieferten Trichter eingefüllt.



Standard 6

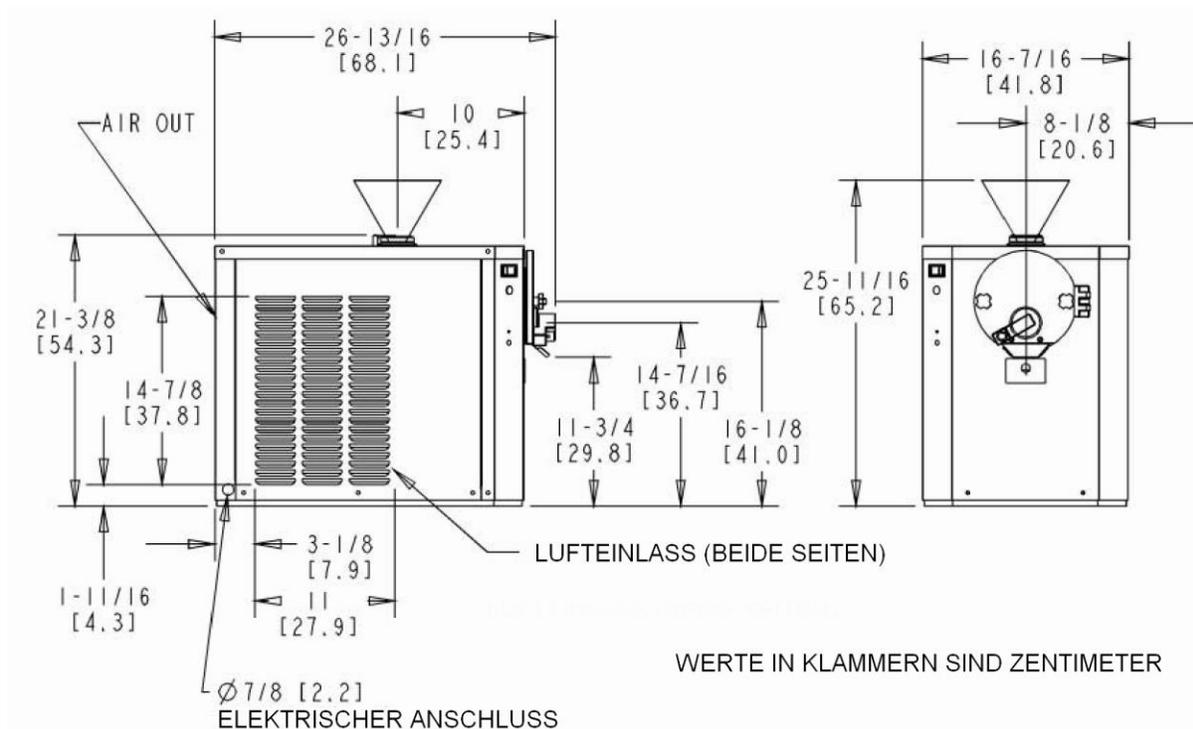


LISTED  
SA2650



Selected 50  
Hz. Models

# 104 Chargeneisbereiter



Gewichte	Kilogramm
netto	74,9
verpackt	90,3

	m <sup>3</sup>
Volumen	0,49

Abmessungen	Millimeter
Breite	418
Tiefe	681
Höhe	542

Elektrischer Anschluss	Absicherung
220-240V, 50Hz	16A

## Spezifikationen

### Elektrischer Anschluss

Es ist eine flexible Zuleitung entsprechend der neben genannten Spezifikation erforderlich. Für permanenten elektrischen Anschluss geeignet.

### Rührwerksmotor

Ein Stück, 0,74kW.

### Kühlsystem

Gekapseltes Kühlsystem  
Kältekompressor 0,7kW  
Kältemittel R449A.

### Luftkühlung

Mindestens 15cm Freiraum auf allen Seiten. Die Mindestabstände müssen für optimale Leistung eingehalten werden.  
Maximale Umgebungstemperatur 40°Celsius.

Kontinuierliche Forschung führt zu ständigen Verbesserungen, weshalb sich die Spezifikationen ohne Hinweis ändern können.