

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

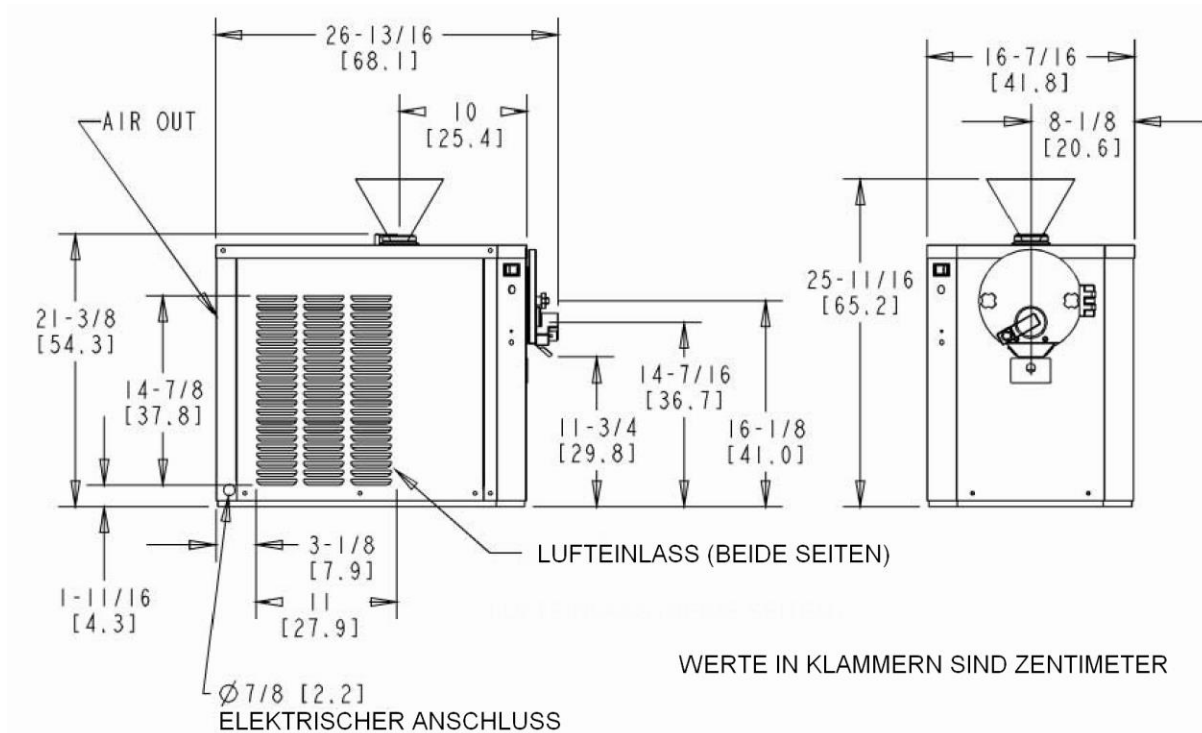


SA2650



Selected 50
Hz. Models

104 Chargeneisbereiter



Gewichte	Kilogramm
netto	74,9
verpackt	90,3

	m ³
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.