

Softeis-Maschine für eine Sorte, mit Pumpe und Selbstopasteurisierung



Beschreibung

Countertop-Modell. Mit einem Gefrierzylinder, der Ihren Bedarf an größter Performance meistert.

Pasteurisierung

Durch das tägliche Erhitzen und Abkühlen des Produktes bleibt der Mix bis zu zwei Wochen sahnig und frisch, bevor erst nach zwei Wochen eine komplette Reinigung durchgeführt werden muss.

Gefrierzylinder

2 Liter Fassungsvermögen

Mixbehälter und Pumpe

Kapazität des Mixbehälters: 8 Liter. Der gekühlte Mixbehälter hält das Produkt im Auto- und Standby Modus auf 5 Grad C. Die vereinfachte Pumpe sorgt für eine gleichmäßige Produkttextur und verhindert ein überlaufen.

Anzeigelämpchen

Lämpchen signalisieren aufgebrauchten Mix. Bei Unterschreitung einer Mindestmenge an Produkt setzt sich die Maschine automatisch in den Standby Modus, um Schäden an Maschinenteilen zu verhindern.

LCD-Display

Die Viskosität wird ständig gemessen, um ein gleichmäßiges Produkt zu gewährleisten. Die Temperatur im Gefrierzylinder und Mixbecken lässt sich jederzeit über das Display anzeigen. Zudem lassen sich Daten der letzten 400 Heizzyklen auf dem Display abrufen.

Elektronischer Überwachungsmodus

Zwei automatisierte Programme, das eine für die Produktion von Softeis und Frozen Joghurt, das andere (patentiert) für die Produktion von Sorbet, gefrorene Desserts und Fruchteis. Beide Programme steuern die Konsistenz der Produkte.

Standby

Während langen Ruhezeiten sorgt der Standbymodus für eine sichere Temperierung des Produktes im Mixbecken und Gefrierzylinder.

Frontverschluss

Das Rührwerk wird blockiert, solange der Frontverschluss nicht richtig verschlossen ist.

Rührwerk

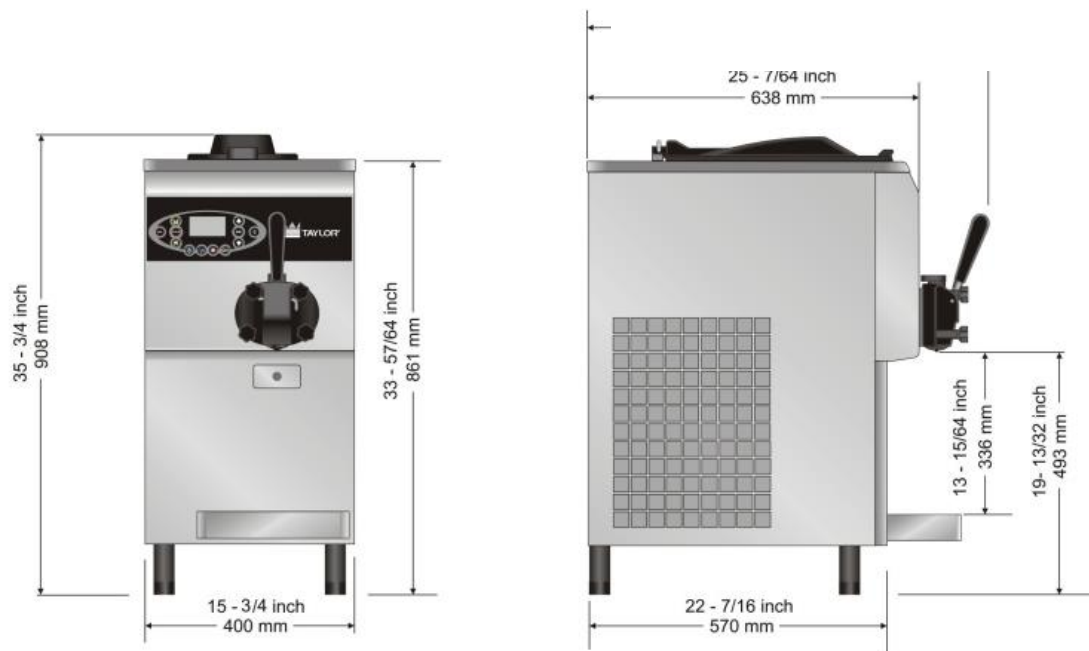
Antrieb aus rostfreiem Edelstahl mit austauschbaren Schabmessern.

Einfache Installation

Durch die kompakte Bauweise mit dem Verflüssiger seitlich verbaut eignet sich die 736 auch für enge Umgebungen.

736 Softeis-Maschine

für eine Sorte,
mit Pumpe und Selbstpasteurisierung



| Weights | lbs. | kgs. | |
|---|--------------------------|---------------------------------|-----------|
| Net | 273.4 | 124 | |
| Crated | 339.5 | 154 | |
| Shipping Volume | cu. ft. | cu. m. | |
| | 13.77 | 0.39 | |
| Dimensions | in. | mm. | |
| Width | 15-3/4 | 400 | |
| Depth (max) | 30-7/16 | 773 | |
| Height (max) | 35-3/4 | 908 | |
| <i>Mounted on standard feet 4" high (102 mm).</i> | | | |
| Electrical | Maximum Fuse Size | Minimum Circuit Ampacity | kW |
| 380-415/50/3 | 10A | 5.5 | 2.6 |

Technische Daten

Elektrik

Siehe Elektrodiagramm für die richtigen elektrischen Anforderungen. Das Gerät ist auf dauerhaften Anschluss ausgelegt für dauerhaften Verbund. Erfragen Sie die Stecker und Kabelspezifikationen bei Ihrem KES bzw. Ihrem lokalen Taylor-Vertragshändler um sicherzugehen, dass sie den einschlägigen Vorschriften entsprechen.

Motor Rührwerk

2 PS (1.500 Watt)

Kühlleistung

5.040 BTU/hr. R452A
(Verdampfer -23,3 Grad C, Verflüssiger + 45 Grad C)

Luftgekühlt

Der Abstand zum Gerät sollte mindestens 6" (150 mm) auf beiden Seiten und 1" (25 mm) zur Rückseite betragen, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.

Da wir ständig an der Weiterentwicklung und Verbesserung unserer Produkte arbeiten, behalten wir uns technische Änderungen ohne Vorankündigung vor.