

738

Softeis-Maschine für zwei Sorten, mit Pumpen und Selbstpasteurisierung



Beschreibung

Countertop-Modell. Mit zwei Gefrierzylindern, 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

Automatisches Programm zur Produktion von Softeis und Frozen Joghurt.

Technologischer Assistent

Das patentierte CTS-System ist ein elektronischer Assistent, der Störungen verhindert und im Falle einer Fehlbedienung seitens des Bedieners eingreift.

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.

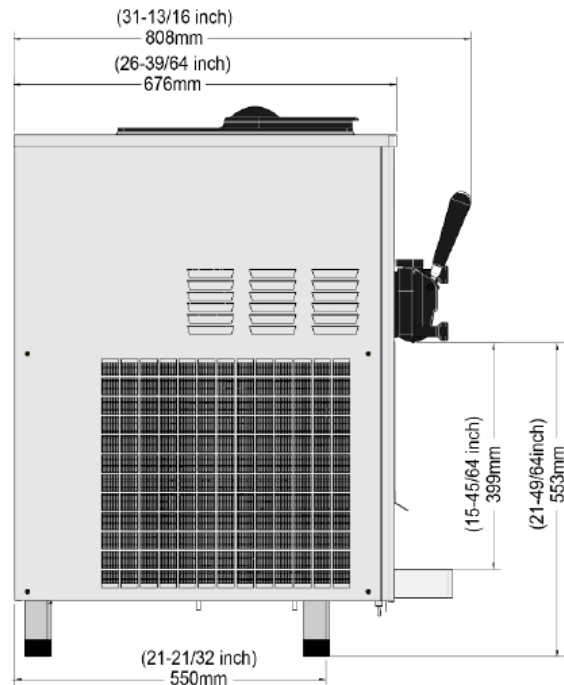
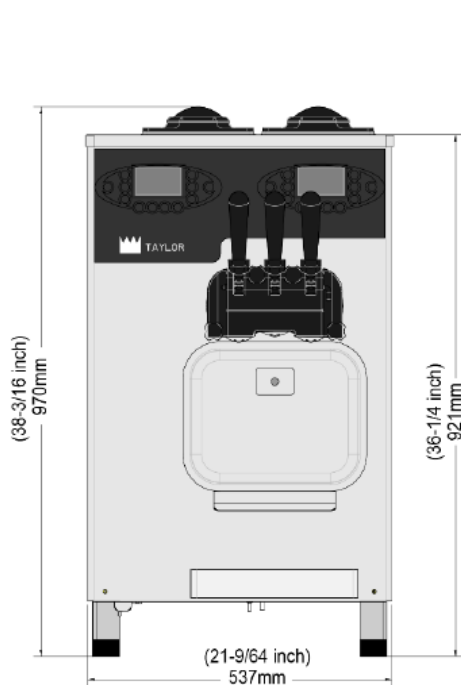
Rührwerk

Antrieb aus rostfreiem Edelstahl mit austauschbaren Schabmessern.

Einfache Installation

Durch die kompakte Bauweise mit dem Verflüssiger seitlich verbaut eignet sich die 738 auch für enge Umgebungen.

738 Softeis-Maschine für zwei Sorten, mit Pumpen und Selbstpasteurisierung



Weights Max	lbs.	kgs.
Net	485	220
Cardboard Box	551	250
Crated	573	260
Shipping Volume	cu.ft.	cu. m.
Cardboard Box	22.9	0.65
Crated	23.6	0.67

Dimensions	in.	mm.
Width	21-9/64	537
Depth MAX	31-13/16	808
Height MAX	38-3/16	970

Mounted on standard feet h. 4" (100 mm).

Electrical	Maximum Fuse Size	A	KW
380-415/50/3+N	25	18	4.4

For exact electrical information, always refer to the data label of the unit

Continuing research results in steady improvements; therefore these specifications are subject to change without notice

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 lokalen Taylor-Vertragshändler, um sicherzugehen, dass sie den einschlägigen Vorschriften entsprechen.

Motor Rührwerk

2 x 2 PS (1.500 Watt)

Kühlleistung

Ein, 8.190 BTU/hr. R452A
(Verdampfer -25 Grad C, Verflüssiger + 45 Grad C)

Lüftermotor

(luftgekühlt) Ein, 1/5 PS (165 W)

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.