

Shakemaschine mit Selbstpasteurisierung



Eigenschaften

Das Selbstpasteurisierungssystem gewährleistet durch täglichen Aufheiz- und Abkühlzyklus, dass Molkereiprodukte bis zu zwei Wochen unbedenklich weiterverwendet werden können, bevor eine vollständige Demontage und Reinigung erforderlich wird. Selbstpasteurisierungsgeräte bieten Produktsicherheit, sparen Abfall und sind reparatur- und wartungsarm.

Shake Sirupsystem

Die gewünschte Geschmacksrichtung wird über eine Taste ausgewählt. Ein Luftkompressor fördert den Sirup aus den Siruptanks (à 3,8 Liter) im unteren Sirupfach zum Frontverschluss. Gefrorener Shake und Sirup werden automatisch gemischt und in den Becher dosiert. Wenn der Becher gefüllt ist, schaltet die Portionierungskontrolle den Sirup kurz vor dem Beenden des Zapfvorganges ab, um sicherzustellen, dass kein Siruptransfer zum nächsten Zapfen eintritt. Es dürfen nur dünnflüssige Sirupsorten ohne Fasern und Körnern verwendet werden.

Gefrierzylinder

Einer, mit 6,6 Liter Inhalt.

Vorratsbehälter

Ein gekühlter 18,9 Liter große Vorratsbehälter, in dem der Mixvorrat auf unter 5°C gekühlt wird. Die Luft-/Mixpumpe fördert die exakte Menge Luft und Mixprodukt in den Gefrierzylinder.

Anzeigeleuchten

Mixfüllstandsanzeigelampen und ein wählbarer Alarmsignalton warnen bei niedrigem Füllstand im Vorratsbehälter. Wenn kein Produkt mehr im Vorratsbehälter ist, blinkt eine weitere Warnlampe und das Gerät schaltet automatisch auf Standby-Funktion, um Schäden zu verhüten.

Programmierbare Steuerung

Ständige elektronische Überwachung der Produktviskosität. Auf der LCD-Anzeige können jederzeit die Vorratsbehälter- und Gefrierzylindertemperaturen abgelesen werden. Ebenso die protokollierten Selbstpasteurisierungszyklen und viele Geräteparameter.

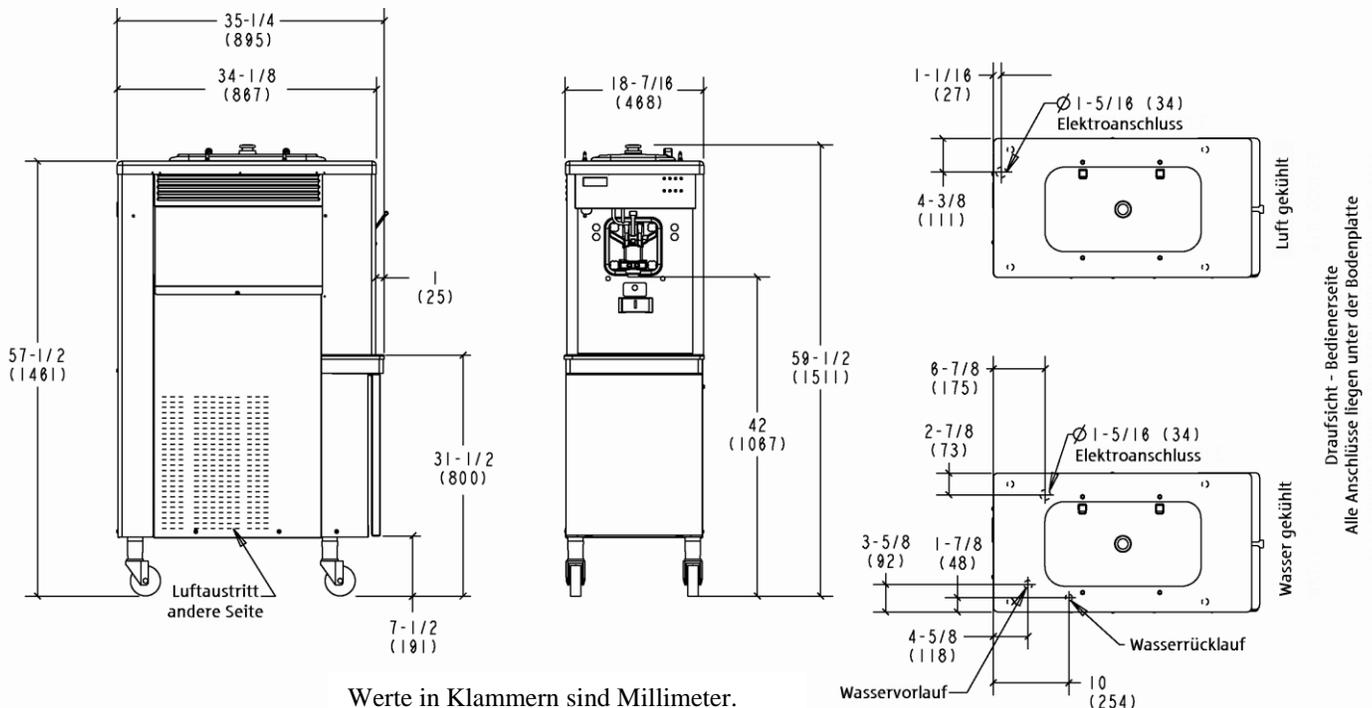
Standby-Betriebsart

Während längerer Stillstandszeiten erlaubt die Standbyfunktion Energie zu sparen, wobei das Produkt im Vorratsbehälter und Gefrierzylinder weiterhin gekühlt wird.



Vereinfachte Pumpe

PH61 Shakemaschine mit Selbstpasteurisierung



Werte in Klammern sind Millimeter.

Gewichte	Kilogramm
netto	275,8
verpackt	294,8
	m3
Volumen	1,88
Abmessungen	Millimeter
Breite	468
Tiefe	895
Höhe	1511
Bodenfreiheit	191
Elektrischer Anschluss	Absicherung
380-415V/50Hz/3Ph	20A

Spezifikationen

Elektrischer Anschluss

Es ist eine flexible Zuleitung entsprechend der neben genannten Spezifikation erforderlich.

Rührwerksmotor

Einer, 1PS.

Kühlsystem

Shake 3,2kW, Kältemittel R449A.

Luftkühlung

Mindestens 150mm Freiraum auf allen Seiten. Die Seitenabstände müssen für optimale Leistung eingehalten werden.

Wasserkühlung

Wasservorlauf und -rücklaufanschlüsse auf der Geräteunterseite 3/8".

Optionen

- Wasserhahn
- Vorratsbehälterverschluss
- Becherspender

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