

## Produkcja lodów gałkowych - urządzenie nablatowe 2w1 COMPACTA 4 CLASSIC, COMPACTA 4 SILVER



- nablatowe urządzenie 2w1 - w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezer
- bezpośredni transfer mieszanki z pasteryzatora (górny zbiornik) do frezera (dolny zbiornik) - efekt Mpemby
- możliwość regulacji temperatury grzania do 105°C
- łatwy w obsłudze panel elektroniczny umożliwiający sterowanie urządzeniem i monitorowanie cyklu produkcji
- chłodzenie powietrzem w systemie kominowym
- produkcja odbywa się w układzie zamkniętym
- wbudowany prysznic z możliwością podłączenia ciepłej wody
- możliwość regulacji prędkości obrotowej świda
- idealny smak - każdy smak jest podgrzewany, schładzany a potem zmrażany indywidualnie
- cała linia produkcyjna w jednym urządzeniu
- podzespoły bardzo łatwo można wymontować, umyć i zdezynfekować
- system DIALOG - system monitorowania parametrów pracy maszyny (możliwość zdalnego wsparcia technicznego)

	COMPACTA 4 CLASSIC	COMPACTA 4 SILVER
wsad min.-max. [kg/cykl]	1,5-4	1,5-4
wydajność [l/h]	27	36
chłodzenie	powietrze*	powietrze*
moc [kW]	4,5	4,5
zasilanie [V/Hz/F]	230/50/1	230/50/1
wymiary szer/gł/wys [cm]	59/73/93	59/73/93
waga netto [kg]	220	220

\*chłodzenie wodą dostępne w opcji

Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:

e-mail: [biuro@vegagastro.pl](mailto:biuro@vegagastro.pl)

tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883