

## Produkcja lodów gałkowych - urządzenie 2w1 COMPACTA 6



- urządzenie 2w1 - w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezjer
- możliwość regulacji temperatury grzania do 105°C
- łatwy w obsłudze panel elektroniczny umożliwiający sterowanie urządzeniem i monitorowanie cyklu produkcji
- bezpośredni transfer mieszanki z pasteryzatora (górny zbiornik) do frezjera (dolny zbiornik) - efekt Mpemby
- urządzenie posiada wgrane programy do produkcji lodów
- możliwość wgrania własnych receptur
- stała kontrola konsystencji produktu
- trzy niezależne grzałki, które aktywowane są w zależności od wielkości wsadu
- urządzenie ergonomiczne - potrzebuje niewielkiej powierzchni
- higiena pracy - produkcja odbywa się w układzie zamkniętym
- wbudowany prysznic z możliwością podłączenia ciepłej wody, co ułatwia czyszczenie urządzenia
- Compacta występuje również w wersji VariO (z inwerterami)

	COMPACTA 6
wsad min.-max. [kg/cykl]	3-8
pojemność min.-max. [l/cykl]	4-11
wydajność [l/h]	63
ilość prędkości świdra	2
chłodzenie	woda*
moc [kW]	9,0
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3
wymiary szer/gł/wys [cm]	60/77/153
waga netto [kg]	260

\*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