

Produkcja lodów gałkowych - urządzenie 2w1 COMPACTA VARIO 16, seria: ELITE



- urządzenie 2w1 - w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezer
- 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 frezera (dolny zbiornik) - efekt Mpemby
- możliwość ekstrakcji produktu bezpośrednio z górnego zbiornika lub przelanie mieszanki do dolnego zbiornika dzięki innowacyjnej budowie systemu przelewy mieszanki (podwójny wylew)*
- urządzenie posiada wgrane programy do produkcji lodów
- możliwość wgrania własnych receptur
- możliwość regulacji prędkości obrotowej świdra
- świder wykonany ze stali nierdzewnej, opatentowany, gwarantuje wysoką efektywność
- stała kontrola konsystencji produktu
- trzy niezależne grzałki, które aktywowane są w zależności od wielkości wsadu
- maszyna pracuje w oparciu o inwertery - dostosowanie mocy chłodniczej do ilości i rodzaju użytej mieszanki, co pozytywnie wpływa na jakość produktu, a także zmniejsza zużycie energii elektrycznej i wody
- urządzenie elastyczne - możliwość produkcji niewielkich ilości lodów
- urządzenie ergonomiczne - potrzebuje niewielkiej powierzchni
- maszyna wyposażona w skraplacz płytowy - nowa technologia poprawiająca wymianę ciepłą, dzięki czemu zmniejszone jest zużycie energii elektrycznej i wody
- higiena pracy - produkcja odbywa się w układzie zamkniętym
- wbudowany prysznic z możliwością podłączenia ciepłej wody, co ułatwia czyszczenie urządzenia
- DIALOG - system zdalnego wsparcia technicznego
- Compacta VariO występuje w wersjach Silver i Elite

*dotyczy Compacta VariO ELITE

| | COMPACTA VARIO 16 ELITE |
|------------------------------|--|
| wsad min.-max. [kg/cykl] | 2,5-16 |
| pojemność min.-max. [l/cykl] | 3-21 |
| wydajność [l/h] | 135 |
| ilość prędkości świdra | 7 |
| chłodzenie | woda* |
| moc [kW] | 16,0 |
| zasilanie [V/Hz/F] | 400/50/3 |
| wymiary szer/gł/wys [cm] | 60/87/153 |
| waga netto [kg] | 450 |

*chłodzenie powietrzem dostępne w opcji

Więcej informacji o maszynie znajdziesz [TUTAJ](#)