

Produkcja lodów i produktów cukierniczych - urządzenie 2w1 COMPACTA VariO 8 PRO



- urządzenie 2w1 - w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezer
- możliwość regulacji temperatury grzania do 105°C
- łatwy w obsłudze panel elektroniczny
- 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 (podwójny wylew)
- urządzenie posiada wgrane programy do produkcji lodów i do produkcji cukierniczej, m.in. budyń, custard, ganache, toppingi
- możliwość regulacji prędkości obrotowej świdera
- wielofunkcyjny świder (w górnym zbiorniku) - jeden świder umożliwia produkcję cukierniczą i produkcję lodów
- kontrola temperatury schładzania produktu
- trzy niezależne grzałki aktywowane są w zależności od wielkości wsadu
- maszyna pracuje w oparciu o inwertery - dostosowanie mocy mroźniczej 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
- maszyna wyposażona w skraplacz płytowy
- higiena pracy - produkcja odbywa się w układzie zamkniętym
- wbudowany prysznic z możliwością podłączenia ciepłej wody
- system DIALOG - zdalny dostęp do parametrów maszyny - możliwość zdalnej pomocy w przypadku jakichkolwiek problemów z maszyną

	COMPACTA VARIO 8 PRO
wsad min.-max. [kg/cykl]	1,5-8 lub 2,5-4**
pojemność min.-max. [l/cykl]	2-11
wydajność [l/h]	68
ilość prędkości świdera	7
chłodzenie	woda*
moc [kW]	9,0
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3
wymiary szer/gł/wys [cm]	60/77/153
waga netto [kg]	290

*chłodzenie wodą dostępne w opcji

**dotyczy mieszanek cukierniczych - kremów

Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:
e-mail: biuro@vegagastro.pl
tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883