

Produkcja lodów gałkowych - urządzenie 2w1 COMPACTA VARIO 8, COMPACTA VARIO 10, COMPACTA VARIO 12



Na zdjęciu Compacta serii 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 świdera
- 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 monitorowania parametrów pracy maszyny (możliwość zdalnego wsparcia technicznego)
- Compacta VariO występuje w wersjach Classic, Silver i Elite

*dotyczy Compacta VariO ELITE

**nie dotyczy Compacta VariO Classic

	COMPACTA VARIO 8	COMPACTA VARIO 10	COMPACTA VARIO 12
wsad min.-max. [kg/cykl]	1,5-8	1,5-10	1,5-12
pojemność min.-max. [l/cykl]	2-11	2-14	2-17
wydajność [l/h]	68	90	120
ilość prędkości świdra	7	7	7
chłodzenie	woda*	woda*	woda*
moc [kW]	9,0	13,0	15,0
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3	400/50/3
wymiary szer/gł/wys [cm]	60/77/153	60/77/153	60/77/153
waga netto [kg]	290	400	430

*chłodzenie wodą dostępne w opcji

Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:

e-mail: biuro@vegagastro.pl

tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883