

COMPACTA VARIO 8 CHEF



Maszyna wielofunkcyjna COMPACTA VARIO 8 CHEF

- urządzenie dwa w jednym - w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezer
- bezpośredni transfer mieszanki z pasteryzatora do frezera
- maszyna pracuje w oparciu o dwa inwertery
- możliwość regulacji pasteryzacji do 105°C
- urządzenie posiada wgrane programy pracy, zarówno do produkcji lodów jak i produkcji cukierniczej (ganache, custard, toppingi, budynie)
- możliwość wgrania 6 własnych receptur
- urządzenie ergonomiczne - potrzebuje niewielkiej powierzchni
- stała kontrola twardości lodów
- oszczędność energii elektrycznej - moc sprężarki zmienia się w zależności od ilości mieszanki
- regulacja prędkości obrotowej świdra
- urządzenie elastyczne - możliwość produkcji małych ilości lodów (wsad już od 1,5kg) - płynna regulacja mocy kompresora
- urządzenie charakteryzuje cicha praca
- higiena pracy - produkcja odbywa się w obiegu zamkniętym - nie dostają się czynniki zewnętrzne

Dane techniczne

Wydajność min-max (kg/cykl)	1,5-8
Produkcja max (L/h)	63
Ilość prędkości świdra	7
Zasilanie (V/Hz/pH)	400/50/3
Moc (kW)	9,2
Chłodzenie	woda*
Waga netto (kg)	290
Wymiary szer/gł/wys (cm)	60x77x153

* chłodzenie powietrzem w opcji