Adresse: Ruessenstrasse 11 6340 Baar Schweiz Kontakt: Telefon: +41 41 241 11 01 E-Mail: info@chrombox.ch Rechtliches: Gerichtstand Zug UID CHE-326.367.449 MWST

## Übersicht

# Speiseeismaschine HTE200, 20 Liter/h, zeitgesteuert, automatische Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: HTE200A



Optionen

#### Kühlung

Luft

Wasser



Adresse: Ruessenstrasse 11 6340 Baar Schweiz Kontakt: Telefon: +41 41 241 11 01 E-Mail: info@chrombox.ch Rechtliches: Gerichtstand Zug UID CHE-326.367.449 MWST

### **Beschreibung**

Die Speiseeismaschine aus der SMARTGEL-Serie vom Hersteller Staff gehört zu den Horizontalfreezern. Die Mixtur lässt sich durch den breiten, ausziehbaren Einfülltrichter leicht und schnell einfüllen. Kenner schwören auf den horizontalen Produktionszylinder, in dem die Eiscreme besonders luftig gemischt und gerührt wird. Das fertige Speiseeis lässt sich durch den gross dimensionierten Ausgabeschacht schnell und qualitätsschonend ablassen. Die Ablagefläche für verschiedenste Behälter ist in Höhe und Tiefe verstellbar.

Die Speiseeismaschine ist über die Konsole an der Gerätevorderseite einfach zu bedienen. Die Produktionsdauer ist elektromechanisch über eine Zeitschaltuhr gesteuert. Alle Teile, die in Berührung mit der Mixtur oder der Eiscreme kommen, sind aus Edelstahl. Die Teile sind leicht zugänglich, leicht zu entfernen und ebenso leicht zu reinigen. Das Rührwerk verfügt über drei Geschwindigkeitsstufen. So sind auch kleine Mengen an Mixtur in gleichbleibend optimaler Konsistenz verarbeitbar. Der Hersteller Staff hat bei der Speiseeismaschine Details berücksichtigt, die zur Langlebigkeit des Gerätes beitragen. So ist z.B. die Türe doppelt aufgehängt, der Rührarm doppelt abgedichtet und zum Schutz des Getriebes vor mechanischen Belastungen, verfügt das Rührwerk über einen Inverter mit Beschleunigungsprofil.

#### Eigenschaften

- Selbst-justierende, lang haltbare und widerstandsfähige POM Schaber, die eine perfekte Reinigung des Behälters ermöglichen. Geeignet zur Benutzung in Feuchträumen und bei niedrigen Temperaturen
- Schalter zur Behälter-Abtauung für einen einfachen Neustart des Rührwerkes.
- Möglichkeit zur Aktivierung des Gefrierzyklus sogar während der Ausgabe.
- Magnetisch befestigte und entfernbare Éiscreme Ausgabe-Rinne

#### Unterschiede der Kühlungs-Varianten

Luftkühlung: hohe Wärme-Emission, ideal bei Betrieben mit knapper Wasserverfügbarkeit Wasserkühlung: keine Abwärme, hoher Wasserverbrauch



## **Produktinformationen**

#### **Technische Daten**

Eisproduktion Liter/h:	20
Extraktion/Entnahme:	automatisch
Gerätetyp:	SMARTGEL, Tischgerät
Produktionszylinder:	horizontal
elektronische Steuerung:	nein
max. Eisproduktion/Zyklus Liter:	3.5
max. Flüssigkeitsmenge:	3.5 Liter / 3.7 kg
min. Flüssigkeitsmenge:	1 Liter / 1.15 kg
Kühlung:	luftgekühlt, wassergekühlt
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	1500 W
Breite mm:	435
Tiefe mm:	720 + 200
Höhe mm:	647 + 45
Füsse:	45 mm
Gewicht kg:	90