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 BFE1000, 100 Liter/h, zeitgesteuert, automatische Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: BFE1000W







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 Speiseeismaschinen, die der italienische Hersteller Staff Ice System 1959 produziert, sind qualitativ hochwertige und günstige Geräte. Der vertikale Produktionszylinder ermöglicht ein leichtes Befüllen und Reinigen. Zudem ist die Eismixtur in jeder Phase der Herstellung einsehbar. Diese Speiseeismaschine wurde für große Produktionsbetriebe entwickelt. Der automatische Aushub erleichtert das Entleeren und es kann die fertige Glace direkt und einfach in einen GN-Behälter abgefüllt werden. Durch das speziell für Speiseeismaschinen optimierte Bedienfeld wird eine optimale und einfache Menuführung ermöglicht, über welche diverse Programme programmierbar sind. Die Produktionsdauer ist elektromechanisch über eine Zeitschaltuhr gesteuert. Staff Ice ermöglicht es, dass mit einer Speiseeismaschine neben klassischem Speiseeis auch Sorbet von erstklassiger Konsistenz produziert werden kann.

- die Installation ist in jeglichen Räumen möglich
- optimale Kältezufuhr durch vertikalem Gefrierzylinder
- Klarsicht-Deckel mit Magnetschalter
- komfortable spülmaschinenfester Rührwerksschaber
- individuell programmierbare Steuerung
- variable Einstellung der Produktionsmenge
 abgerundete Gehäuse-Ecken für bessere Arbeitssicherheit

Unterschiede der Kühlungs-Varianten

Luftkühlung: hohe Wärme-Emission, ideal bei Betrieben mit knapper Wasserverfügbarkeit Luft/Wasserkühlung: konstant gleiche Leistung bei kleinem Temperaturanstieg in der Umgebung Wasserkühlung: keine Abwärme, hoher Wasserverbrauch



Produktinformationen

Technische Daten

Eisproduktion Liter/h:	100
Extraktion/Entnahme:	automatisch
Gerätetyp:	MASTERGEL, Standgerät
Produktionszylinder:	vertikal
elektronische Steuerung:	nein
max. Eisproduktion/Zyklus Liter:	14
max. Flüssigkeitsmenge:	14 Liter / 16 kg
min. Flüssigkeitsmenge:	5 Liter / 5.75 kg
Kühlung:	luft-/wassergekühlt, luftgekühlt, wassergekühlt
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	8500 W
Breite mm:	600
Tiefe mm:	850
Höhe mm:	1205 + 130
Füsse:	130 mm, Räder mit Bremsen
Gewicht kg:	320