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

Multifunktionsmaschine ROBOTCREAM R4014 A, 100 Liter/h, Density Control, automatische Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: R4014A

Optionen

Kühlung

Luft

Luft/Wasser

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

Wussten Sie, dass die Pasteurisierung beim Speiseeis nebst der Keimtötung eine aromaverstärkende Wirkung hat? Mit dieser Kombieismaschine zaubern Sie Eiscreme mit intensivstem Aroma.

Die Multifunktionsmaschine von Staff Ice System, Italien, lässt für den Bediener keine Wünsche offen. Sie pasteurisiert und produziert feinstes Speiseeis oder zartschmelzendes Sorbet, schlägt luftigen Rahm, kocht Patisserie-Creme, Konfitüre, Joghurt oder sogar Milchreis, Risotto, Bechamel- und Pasta-Sauce. Von den 52 Programmen lassen sich bis zu 5 in einer Produktionskette zusammenfügen. Sie befüllen die Maschine und starten den gewünschten Produktionsprozess. Der Rest erledigt die Maschine. Erst beim Entnehmen braucht es wieder eine Bedienung von aussen. Die Kombieismaschine arbeitet im Temperaturbereich von 4 °C für Speiseeis, 65 °C oder 85 °C für die Pasteurisation und im Kochmodus bis zu 115 °C.

Dieses Gerät wurde speziell für mittlere Produktionsbetriebe entwickelt, die Produktionsprozesse in einem Fluss wünschen. Ein Multifunktionsgerät zu einem hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis. Das oben angeordnete Bedienfeld ermöglicht eine optimale und einfache Menuführung. Alle Funktionen werden digital gesteuert.

- Installation selbst in kleinen Arbeitsräumen möglich
- Vertikaler Gefrierzylinder für eine optimale Kälte und Hitzezuführung
- Robuster Klarsicht Deckel - perfekte Einsichtnahme der Mischung
- Digitale Bedienung und Kontrolle des Produktionsfortschritt für einwandfreie Hygiene
- Variabel wählbare Menge - für das beste Ergebnis nach den vorhandenen Anforderungen

Bitte beachten: das luftgekühlte Modell (...A) und das luft-/wassergekühlte (...AW) haben Luftkondensatoren auf der Rückseite. Sie sind daher tiefer als das wassergekühlte Modell (...W).

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

Produktinformationen

Technische Daten

Eisproduktion Liter/h:	100
Extraktion/Entnahme:	automatisch
Gerätetyp:	ROBOTCREAM, Standgerät
Patisseriecreme Produktion/Zyklus Liter:	40
Patisseriecreme Zyklusdauer Min.:	70
Produktionszylinder:	vertikal
elektronische Steuerung:	Standard
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:	8900 W
Breite mm:	600
Tiefe mm:	942 (W) / 1374 (A+AW)
Höhe mm:	1205 + 130
Füsse:	130 mm, Räder mit Bremsen
Gewicht kg:	340