

## Übersicht

# Speiseeismaschine HSE1000, 100 Liter/h, zeitgesteuert, automatische Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: HSE1000W



## 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.

Das Standmodell SMALL ist geeignet für Hauptbediener mit Körpergrösse 164 cm für ergonomisches Arbeiten mit gestrecktem Rücken.

## 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 Eiscreme Ausgabe-Rinne

## 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:                       | SMARTGEL, Standgerät                                  |
| Produktionszylinder:             | horizontal                                            |
| elektronische Steuerung:         | nein                                                  |
| max. Eisproduktion/Zyklus Liter: | 14                                                    |
| max. Flüssigkeitsmenge:          | 11 Liter / 12.6 kg, 14 Liter / 16 kg                  |
| min. Flüssigkeitsmenge:          | 2 Liter / 2.3 kg                                      |
| Kühlung:                         | wassergekühlt                                         |
| Elektroanschluss:                | 400V / 50Hz / 3N, steckerfertig mit Schweizer Adapter |
| Anschlussleistung:               | 9900 W                                                |
| Breite mm:                       | 600                                                   |
| Tiefe mm:                        | 663                                                   |
| Höhe mm:                         | 1257 + 130                                            |
| Füsse:                           | 130 mm, Räder mit Bremsen                             |
| Gewicht kg:                      | 305                                                   |