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 RT51 A, 15 Liter/h, Density Control, automatische Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: RT51A

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

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:	15
Extraktion/Entnahme:	automatisch
Gerätetyp:	ROBOTCREAM, Tischgerät
Patisseriecreme Produktion/Zyklus Liter:	5
Patisseriecreme Zyklusdauer Min.:	50
Produktionszylinder:	vertikal
elektronische Steuerung:	Standard
max. Eisproduktion/Zyklus Liter:	2
max. Flüssigkeitsmenge:	2 Liter / 2.3 kg
min. Flüssigkeitsmenge:	1 Liter / 1.15 kg
Kühlung:	luftgekühlt
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	2200 W
Breite mm:	435
Tiefe mm:	592
Höhe mm:	571 + 24
Füsse:	24 mm
Gewicht kg:	58

Erstellt am 12.07.2025.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.