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 BTX150, 15 Liter/h, Density Control, automatische Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: BTX150A





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 BTX150 vom Italienischen Hersteller Staff Ice System 1959 vereint die Vorzüge des vertikalen Produktionszylinders mit der elektronischen Steuerung der Eisherstellung. Nebst klassischem GELATO kann mit dieser Maschine auch Sorbet von erstklassiger Konsistenz oder Slush produziert werden. Der vertikale Produktionszylinder ermöglicht ein leichtes Befüllen und Reinigen. Zudem ist die Eismixtur in jeder Phase der Herstellung einsehbar. Die Produktionsdauer ist abhängig von der gewünschten Endkonsistenz der Eismixtur. Die Kühlung und die Geschwindigkeit des Rührwerkes werden elektronisch gesteuert und angepasst. Ueber 50 Programme sind verfügbar und können individuell angepasst werden. Diese Speiseeismaschine wurde für mittlere und 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. Die Eiscreme-Maschine verfügt über einen Anschluss-Port für einen PC, für allfällige Anpassungen an den Steuerungs-Parametern.

Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann die Speiseeismaschine über eine Standard 230 V Steckdose betrieben werden.

- 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



Produktinformationen

Technische Daten

Eisproduktion Liter/h:	15
Extraktion/Entnahme:	automatisch
Gerätetyp:	MASTERGEL, Tischgerät
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:	1800 W
Breite mm:	435
Tiefe mm:	592
Höhe mm:	571 + 24
Füsse:	24 mm
Gewicht kg:	58