chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

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 HBE600, 60 Liter/h, zeitgesteuert, automatische Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: HBE600A

Optionen

Kühlung

Luft

Luft/Wasser

Wasser

Erstellt am 13.05.2025.
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.

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 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 BIG ist geeignet für Hauptbediener mit Körpergrösse 176 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

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:	60
Extraktion/Entnahme:	automatisch
Gerätetyp:	SMARTGEL, Standgerät
Produktionszylinder:	horizontal
elektronische Steuerung:	nein
max. Eisproduktion/Zyklus Liter:	7
max. Flüssigkeitsmenge:	7 Liter / 8 kg
min. Flüssigkeitsmenge:	2 Liter / 2.3 kg
Kühlung:	luftgekühlt
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	5800 W
Breite mm:	600
Tiefe mm:	663
Höhe mm:	1377 + 130
Füsse:	130 mm, Räder mit Bremsen
Gewicht kg:	256