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

Kombi-Speiseeismaschine SMARTMIX RHS 15 / 100 W, 100 Liter/h, Density Control, automatische Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: RHS15100W

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

Multifunktionales Kombinationsgerät: Eismaschine, Kocher und Cremekocher in Einem mit Inverter Technologie für anspruchsvolle Eiscafés, Konditoreien, Restaurants und Hotels. Das Density Control System ermöglicht dem Bediener alle Multifunktionalen Eigenschaften. SMARTMIX ist ein kombiniertes Multifunktionsgerät, das aus 2 voneinander getrennten, unabhängigen Zylindereinheiten besteht. Jeder Zylinder besitzt einen Kompressor und einen Inverter (Gleichstrom-Wechselstromrichter).
Der obere Zylinder kann als Heißwasserkessel, Pasteurisierer, Reifebottich und Pasteurisier-Kocher oder zur Zubereitung von Brandteig, Gelees, Konfitüren, Marmeladen, Panna Cotta, Mousse, Marshmallows, Tortenguss, Frischkäse, Béchamel-Sauce, Risotto, Brei, Soßen oder Ragout verwendet werden, perfekt zum Zubereiten von Teig!
Der untere Zylinder ist eine horizontal eingebaute Gefriereinheit mit einer „AD HOC“-Einstellung für die richtige Eiscremekonsistenz. Der eingesetzte Algorithmus erlaubt das Rührwerkdrehmoment präzise in Newton pro Meter einzustellen und erzeugt so cremige, trockene und kompakte Eiscrememassen. Darüber hinaus kann die Gaszufuhr angepasst werden, sobald die voreingestellte Konsistenz erreicht wurde.
Der Bediener kann z.B. entscheiden: die Mixtur im oberen Zylinder zu pasteurisieren und zu reifen, bevor sie in die darunter liegende Gefriereinheit geleitet wird oder die Mixtur im oberen Tank zu erhitzen um sie dann in die darunter liegende Gefriereinheit zu überführen (Schock-Frosten). Beide Zylinder können gleichzeitig betrieben werden.
Während im oberen Zylinder pasteurisiert oder aufgeheizt wird, können im unteren Tank Eiscremes oder Sorbets hergestellt werden. Die Umfüllung vom oberen in den unteren Tank geschieht mittels einem externen Füllkanal. So kann der obere Tank mit der jeweils benötigten Menge an Mixtur befüllt werden, um dann im unteren Tank jede Mischung einzeln haltbar zu machen (Eiscreme-Herstellung mittels Schock-Frosten). Alternativ kann der obere Tank mit Mix befüllt werden zur Pasteurisierung oder Reifung (um Eiscreme nach traditionellem Verfahren herzustellen).
Aufgrund des extern angebrachten Auslasses kann die Mixtur im oberen Zylinder entfernt werden, ohne diese zwangsweise durch den unteren Gefrierzylinder leiten zu müssen.

Eigenschaften

- 2 Bedienfelder mit selbstsprechenden Symbolen für die verschiedenen Prozesse
- Board-Computer mit 52 vorkonfigurierten Programmen
- Oberer Behälter: zweiteiliger Klarsicht-Deckel für das Beimischen von Zutaten während des Rührprozesses / Langlebige Rührschaber aus Polyethylen für eine perfekte Reinigung des Tanks
- Unterer Behälter: 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
- Optische und akustische Anzeige bei Fehlfunktion
- Bei den grossen Standmodellen: im Gehäuse integrierter, ausziehbarer Tritt für ergonomisches Arbeiten

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:	100
Extraktion/Entnahme:	automatisch
Gerätetyp:	SMARTMIX, Standgerät
Patisseriecreme Produktion/Zyklus Liter:	15
Patisseriecreme Zyklusdauer Min.:	90
Produktionszylinder:	horizontal
elektronische Steuerung:	Standard
max. Eisproduktion/Zyklus Liter:	14
max. Flüssigkeitsmenge:	14 Liter / 16 kg
min. Flüssigkeitsmenge:	2 Liter / 2.3 kg
Kühlung:	wassergekühlt
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter, 400V / 50Hz / 3N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	6700 W (oben) / 9900 W (unten)
Breite mm:	600
Tiefe mm:	836
Höhe mm:	1275 + 130
Füsse:	130 mm, Räder mit Bremsen
Gewicht kg:	420