

Übersicht

Speiseeismaschine HSX400, 40 Liter/h, Density Control, automatische Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: HSX400A



Optionen

Kühlung

Luft

Luft/Wasser

Wasser

Beschreibung

Die Speiseeismaschine aus der SMARTGEL-Serie vom Hersteller Staff gehört zu den Horizontalfreezern. Kenner schwören auf den horizontalen Produktionszylinder, in dem die Eiscreme besonders luftig gemischt und gerührt wird. Die Mixtur lässt sich durch den breiten, ausziehbaren Einfülltrichter leicht und schnell einfüllen. Durch den gross dimensionierten Ausgabeschacht ist das Ablassen des fertigen Speiseeises schnell und qualitätsschonend. 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 abhängig von der gewünschten Endkonsistenz der Eismixtur. Die Kühlung und die Geschwindigkeit des Rührwerkes werden elektronisch gesteuert und angepasst. 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
- Optische und akustische Anzeige bei Fehlfunktion

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:	40
Extraktion/Entnahme:	automatisch
Gerätetyp:	SMARTGEL, Standgerät
Produktionszylinder:	horizontal
elektronische Steuerung:	Standard
max. Eisproduktion/Zyklus Liter:	5
max. Flüssigkeitsmenge:	5 Liter / 5.75 kg
min. Flüssigkeitsmenge:	2 Liter / 2.3 kg
Kühlung:	luft-/wassergekühlt, luftgekühlt, wassergekühlt
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	5200
Breite mm:	600
Tiefe mm:	663
Höhe mm:	1257 + 130
Füsse:	130 mm, Räder mit Bremsen
Gewicht kg:	215