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 BFX1500, 150 Liter/h, Density Control, automatische Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: BFX1500A

Optionen

Kühlung

- Luft
- Luft/Wasser
- Wasser

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

Beschreibung

Die Speiseeismaschine BFX1500 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.

- 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

Bitte beachten: das luftgekühlte Modell (...A) und das luft-/wassergekühlte (...AW) haben Luftkondensatoren auf der Rückseite. Sie sind daher tiefer als das wassergekühlte Modell (...W).

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

Produktinformationen

Technische Daten

Eisproduktion Liter/h:	150
Extraktion/Entnahme:	automatisch
Gerätetyp:	MASTERGEL, Standgerät
Produktionszylinder:	vertikal
elektronische Steuerung:	Standard
max. Eisproduktion/Zyklus Liter:	21
max. Flüssigkeitsmenge:	21 Liter / 24 kg
min. Flüssigkeitsmenge:	7 Liter / 8 kg
Kühlung:	luft-/wassergekühlt, luftgekühlt
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	9100 W
Breite mm:	600
Tiefe mm:	942 (W) / 1374 (A+AW)
Höhe mm:	1205 + 130
Füsse:	130 mm, Räder mit Bremsen
Gewicht kg:	325