

pvlab **ROBOT CREME**

TURBINAS DE HELADO

TE100



Con nuestras Turbinas, introduce la eficiencia del Robot Crème en tu producción de helados y sorbetes.

TURBINAS DE HELADO

TE100



Turbina



- Controles electrónicos
- Compresor semiherrmético «Bitzer»
- Refrigeración con condensador de agua
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento de poliuretano sin CFC
- Refrigerante R452a
- Seguridad para detener el agitador al abrir la tapa
- Extracción directa en la parte inferior del recipiente
- Descongelamiento del recipiente mediante inversión del ciclo de gas caliente
- Variotextura : actúa directamente sobre la frecuencia del motor de accionamiento del brazo de mezcla, permitiendo seleccionar la textura de tus helados y sorbetes mediante un índice de valor.

TABLA DE RECETAS

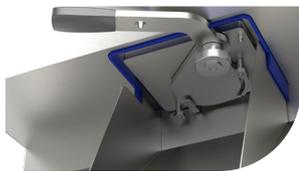
	Prod./H	Por ciclo	Mini	Maxi
Helado	100L	14L	5L	14L
Sorbete	100L	14L	5L	14L



Helado



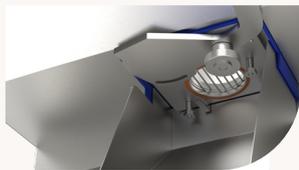
Sorbete



Mango de extracción en posición cerrada



Tanque abierto y brazo mezclador



Mango de extracción en posición abierta



Manija extraíble y ajustable en cuatro niveles de altura.

DATOS TÉCNICOS

Capacidad del tanque 40 L

Producción por hora (en envasado continuo) 100 L/h

Potencia eléctrica 7500 W - 8,4 A

Voltaje y frecuencia 400 V ~ 50 Hz

Dimensiones L x P x A 60,1 x 76,6 x 133,4 cm
177,6 cm (tapa abierta)

Peso neto 320 kg

BRAZO MEZCLADOR



TABLERO DE CONTROL



DIBUJO TÉCNICO

