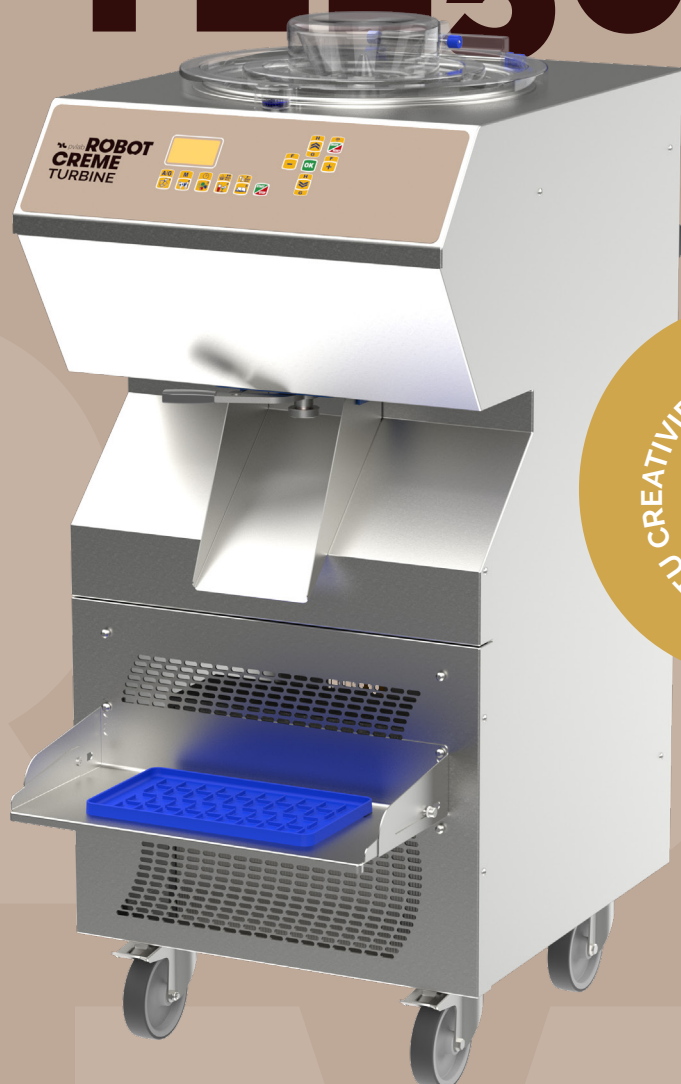


# **ROBOT CREME**

## **TURBINAS DE HELADO**

# **TE150**



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

# TURBINAS DE HELADO

# TE150



Turbina



- Controles electrónicos
- Compresor semiherrmético «Bitzer»
- Refrigeración con condensador de agua
- Carcasa 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 de 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

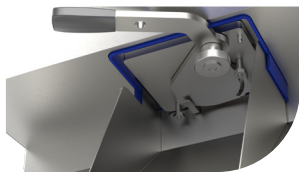
	Prod./H	Por ciclo	Mini	Maxi
Helado	150 L	21L	7L	21L
Sorbete	150 L	21L	7L	21L



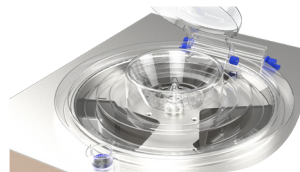
Helado



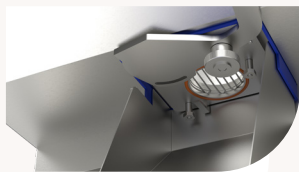
Sorbete



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) 150 L/h

Potencia eléctrica 1100 W - 16 A

Voltaje y frecuencia 400 V ~ 50 Hz

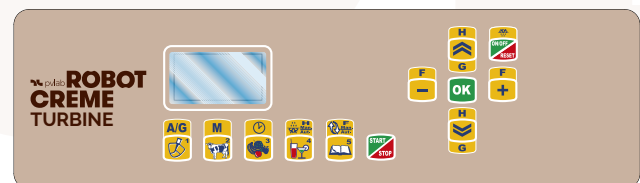
Dimensiones L x P x A 60,1 x 76,6 x 133,4 cm  
177,6 cm (tapa abierta)

Peso neto 325 kg

## BRAZO MEZCLADOR



## TABLERO DE CONTROL



## DIBUJO TÉCNICO

