

# **ROBOT CREME**

## TURBINAS DE HELADO

# TE40



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

# TURBINAS DE HELADO

# TE40



Turbina



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

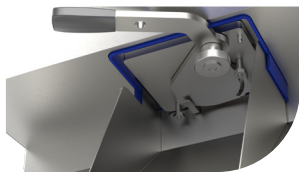
	Prod./H	Por ciclo	Mini	Maxi
Helado	40 L	5L	2L	5L
Sorbete	40 L	5L	2L	5L



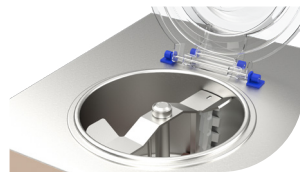
Helado



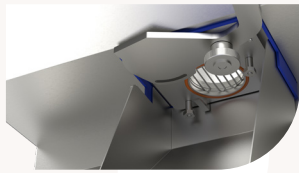
Sorbete



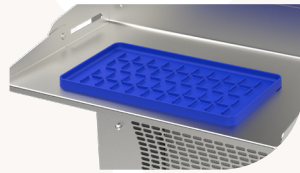
Mango de extracción en posición cerrada



Tanque abierto y brazo mezclador



Mango de extracción en posición abierta



Manija extraíble y ajustable en cuatro niveles de altura

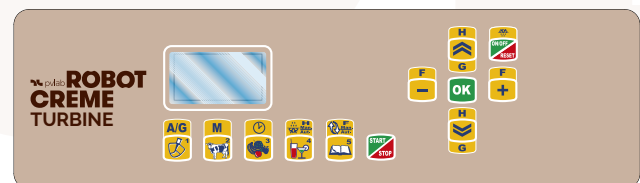
## DATOS TÉCNICOS

Capacidad del tanque	15 L
Producción por hora (en envasado continuo)	40 L/h
Potencia eléctrica	4000W - 5,8A
Voltaje y frecuencia	400V ~ 50 Hz
Dimensiones L x P x A	60,1 x 76,8 x 133,1 cm 169,6 cm (tapa abierta)
Peso neto	180 kg

## BRAZO MEZCLADOR



## TABLERO DE CONTROL



## DIBUJO TÉCNICO

