

pvlab **ROBOT
CREME**

TURBINAS DE HELADO

TM60



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

TURBINAS DE HELADO TM60



Turbina



- Controles electromecánicos
- Compresor semihermético «Bitzer»
- Refrigeración del condensador por agua o mixta
- 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.

TABLA DE RECETAS

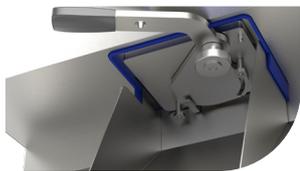
	Prod./H	Por ciclo	Mini	Maxi
Helado	60L	7L	2L	7L
Sorbete	60L	7L	2L	7L



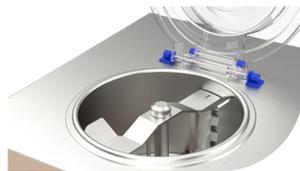
Helado



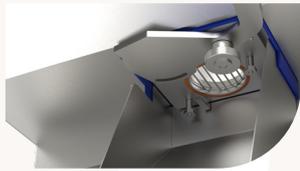
Sorbete



Asa de extracción en posición cerrada



Cuba abierta y brazo mezclador



Asa de extracción en posición abierta



Tirador extraíble y ajustable en cuatro niveles de altura

DATOS TÉCNICOS

Capacidad del tanque	15 L
Producción por hora (en envasado continuo)	60 L/h
Potencia eléctrica	5800W - 8,4A
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	207 kg

BRAZO MEZCLADOR



TABLERO DE CONTROL



DIBUJO TÉCNICO

