

Горизонтальные батч фризеры STAF59

Цифровые горизонтальные батч фризеры с инвертором и электронным управлением для приготовления мороженого джелато, сорбетов, слашей.

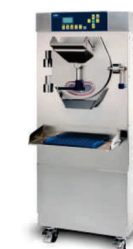
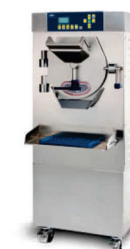
- Горизонтальная цилиндрическая емкость, сталь AISI 304
- Мешалка из нержавеющей стали, саморегулирующиеся скребки из ПОМ
- Инвертор с функцией регулирования скорости вращения мешалки для приготовления мороженого с различной структурой и быстрой выгрузки.
- Электронный контроллер, контроль температуры, времени, скорости, консистенции.
- Меню на 61 программу, 14 предустановленных программ, 40 свободных программ, 7 цепных программ.
- Оператор может вмешиваться в ход циклов, изменяя скорость мешалки, консистенцию продукта, температуру, время, и сохранять новые параметры для последующих циклов
- Функция оттайки - размораживание цилиндра для облегчения перезапуска мешалки.
- Прямой привод и редуктор со смазкой на весь срок службы
- Приводной вал мешалки с двойным уплотнением
- Загрузочный бункер со стальной крышкой
- Толстая дверь из нержавеющей стали с люком для автоматической выгрузки джелато из цилиндра
- Два варианта выгрузки - через люк в двери (стандартно) и через насадку для порционной раздачи (доп. опция).
- Полка для тары, регулируемая по высоте.
- Ручное душирующее устройство (опция для HT203 P, H303 P).
- Климатический класс T (t окр. среды до 43 °C).



Модель	HT203P A	H303P A H303P W
Загрузка за цикл, кг	1,15...3,7	1,15...4
Производительность за час	до 15 кг (20 л)	до 22 кг (30 л)
Конструкция мешалки	2-лопастная	
Насадка для порционной раздачи	НЕТ	
Панель управления	ЭЛЕКТРОННАЯ	
Хладагент	R290	
Охлаждение конденсатора	Воздух (A)	Воздух (A) Вода (W)
Мощность, кВт	1,6	2,8
Напряжение, В	220	380
Вес, кг	90	140
Габариты (ДхШхВ), мм	515x713x795	515x898x1362

- Охлаждение конденсатора: A - воздушное; W - водяное; AW - воздушно-водяное.
 - Корпус нержавеющей сталь.
 - 4 поворотных колеса, два из них со стопором (кроме HT203 A - ножки).
- Опции: насадка для порционной раздачи, воздушно-водяное охлаждение конденсатора (AW)

ПОРЦИОННАЯ ФАСОВКА МОРОЖЕНОГО
Опция для горизонтальных фризеров STAF59 (кроме HTX200, HSX300) - насадка для порционной раздачи мороженого в ручном режиме непосредственно из фризера в различную тару (банки, креманки, стаканы, лотки и т.п.).
Насадка просто устанавливается на дверь вместо стандартного люка для выгрузки.
Объединяя насадку с возможностью изменения скорости мешалки и контролем твердости продукта, можно легко фасовать в различную тару мороженое со взбитостью более 20%.



HSX400W	H607W	H8011P W	H10114P W
2,3...5,75	2,3...8	3,5...12,6	3,5...16
до 34 кг (40 л)	до 48 кг (60 л)	до 63 кг (80 л)	до 80 кг (100 л)
3-лопастная			
ДА (ОПЦИЯ)			
ЭЛЕКТРОННАЯ			
R290			
Вода (W)			
4,0	5,8	7,5	9,9
380			
215	257	300	335

600x830x1388