

Eigenschaften der Maschinen

Hohe Produktionskapazität

Die hohe Produktionskapazität des Modell 303 S gepaart mit hoher Leistungsstärke manifestiert sich sowohl in einem großen Vorratsbehälter als auch in einem großen Zylinder. Beide Eigenschaften machen dieses Gerät interessant für stark frequentierte Standorte mit hohem Verkaufspotenzial.

Getrennte Kühlkreise

Die zwei getrennten Kühlkreise gehören zur Ausstattung einiger Geräte. Ein Kühlkreislauf steuert den Vorratsbehälter mit Plusstemperaturen, der zweite steuert den Abfüllzylinder separat. Während man den gefrorenen Mix abzapfen kann, läuft der vorgekühlte Eismix aus dem Vorratsbehälter nach und wird sofort im Abfüllzylinder heruntergekühlt und in die richtige Konsistenz gebracht. So wird ein problemloser Übergang geschaffen und für eine möglichst hohe Produktionskapazität in kürzester Zeit gesorgt.

Gehäuse aus Edelstahl

Das Gehäuse der Maschine besteht außen aus Edelstahl und garantiert somit eine lange Lebensdauer und optimale Hygienevoraussetzungen.



eisforum
Die Eisdielen Profis



Optionale Pumpe

Die optionale Pumpe sorgt für einen hohen Luftaufschlag im Produkt. Die so erzielte Volumenvergrößerung bringt ein ökonomisch effizienteres Ergebnis – besonders geeignet für reinen Frozen-Yogurt-Mix und Softeis Produkte ohne Fruchtzugabe. Bei der Herstellung des Eismixes mit reinen Früchten ist eine Pumpe nicht geeignet, da sich sonst Kerne und Fruchtstückchen in die Pumpe setzen und deren Funktion behindern könnten.

Funktionen

Die Maschinen sind mit einer elektronischen Steuerung mit Touchscreen Bedienfeld, Mindestfüllstandsalarman für den Vorratsbehälter sowie Temperaturkontrollanzeigen für den Eismix ausgestattet.

Optionales Rührwerk im Vorratsbehälter

Optional sind einige Maschinen auch mit einem integrierten Rührwerk im Vorratsbehälter verfügbar. Dies verhindert die Trennung der einzelnen Bestandteile im Eismix und sorgt für eine konstante und schnelle Kühlung des Produktes.

