

# STAF59

the friendly ice cream company

*Italiensk hårdglassmaskin*

*BFX150 och R51*

- Kapacitet 15L /timme*
- R51 med pastöriseringsprogram*



## Italiensk hårdglassmaskin



Italienska hårdglassmaskiner utrustad med den nyaste tekniken och med över 50 glassprogram. Återställning möjliggör exakta inställningar för varje typ av mix. Den har en skrapkniv med automatisk utmatning, som pressar ut glassen från botten av tanken för att spara tid under utmatningen. Delarna är enkla att ta av för rengöring och kan diskas i diskmaskin. Perfekt för glassbaren, restaurangen eller caféet.

### Utrustad med:

- Golvmodell med låsbara hjul
- LCD display
- Över 50st program i datorn med standard och individuella recept
- Pastöriseringsprogram *R51*
- Inverterteknik för steglös hastighetsreglering av omröraren
- Konsistens kontroll
- Indikator
- Temperaturreglering med PID kontroll
- Spillbricka
- Vertikal frysare med mikromagnet som stoppar omröraren när locket öppnas
- Behållare med dubbla lock. Lätt att kontrollera mixen under arbetet. Möjlighet att tillsätta bär, choklad mm i slutfasen.

**Tillval:**

- Glasspatlar
- Glasskantiner
- Blandad luft- och vattenkyld

**Teknisk information**

Mix per sats*	1-2L
Kapacitet per timme*	15L
R51 Pastörisering/ Konservering*	5L (50min.)
R51 Vaniljkräm*	5L (50 min.)
Kompressor	Hermetisk
Miljövänligt köldmedium	R452A
Mått BxDxH mm	435 x 592 x 1074
Effekt	2000W
Spänning	230V 50Hz
Vikt	69 kg
Utförande	Rostfritt stål
Omrörare	Rostfri med skrapkniv av polyethylene.
Material	Rostfritt stål och av livs- medelsgodkänt material
Art Nr:	<b>STAFF BFX150</b> <b>STAFF R51</b>
* = Maximal produktion vid en rumstemperatur om 15°C och produkttemperatur om 4°C	