

ROBOT CREME

T U R B I N E S

TE100



Avec nos Turbines, faites entrer l'efficacité Robot Crème dans votre production de crèmes glacées et de sorbets.

TURBINES TE100



Turbine



- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique «Bitzer»
- Refroidissement condenseur à eau
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane sans CFC
- Gaz frigorigène R452a
- Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle
- Extraction directe bas de cuve
- Dégivrage de la cuve par inversion de cycle gaz chaud
- Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets

TABLEAU DE RECETTES

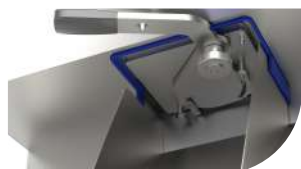
	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi
Crème glacée	100L	14L	5L	14L
Sorbets	100L	14L	5L	14L



Crème glacée



Sorbets



Poignée d'extraction en position fermée



Cuve ouverte et bras de mélange



Poignée d'extraction en position ouverte



Tirette extractible et réglable sur quatre niveaux de hauteur

DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	40 L
Production horaire (en sanglage continu)	100 L/h
Puissance raccordée	7500 W - 8,4 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60,1 x 76,6 x 133,4 cm 177,6 cm (couvercle ouvert)
Poids net	320 kg

BRAS DE MÉLANGE



TABLEAU DE COMMANDES

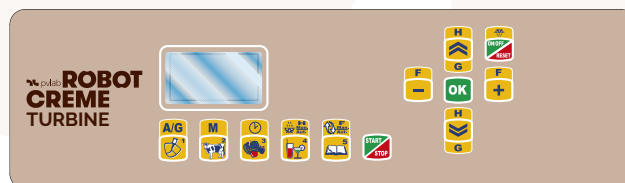


SCHÉMA TECHNIQUE

