

LV 256 HTP (WALL)

3N~ 380-415V 50Hz | Luft oder Wasser



Beschreibung

Standgerät mit zwei Geschmacksrichtungen und Pumpenversorgung, mit INCODIS 2.0-Technologie, WALL-Projekt, zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt.

Produkte

 Softeis

 Frozen Jogurt

Höhepunkte

Kondensation

Einfache Installation und Raumoptimierung bei luftgekühlten Systemen, maximaler akustischer Komfort und Produktionsstabilität auch unter rauen klimatischen Bedingungen bei wassergekühlten Systemen – das ist die technische Lösung von Gelmatic für spezifische Arbeitsanforderungen.

Incodis 2.0

Ein exklusives Projekt von Gelmatic, mit dem Sie auf einfache und interaktive Weise alle Maschinenfunktionen sowohl lokal als auch aus der Ferne programmieren, überwachen und diagnostizieren können.

Gekühlter Trichter

Zuverlässigkeit bedeutet, alle Produktionsparameter ständig unter Kontrolle zu haben. Der gekühlte Trichter sorgt dafür, dass die Temperatur der Mischung innerhalb der Sicherheitsgrenze von 4 °C bleibt. Wenn die von INCODIS gemessene Trichter-temperatur von der tatsächlichen Temperatur abweicht, kann die Anzeige kalibriert werden.

Lenkrollen

Durch müheloses und sicheres Bewegen der Maschine kann die Positionierung ohne jegliche Konditionierung geändert werden.

Automatisches Rückstellsystem

Nach jeder Entnahme kehrt der Griff automatisch in seine Ausgangsposition zurück, um ein versehentliches Offenlassen zu verhindern. Eine Funktion, die sowohl Sicherheit als auch Effizienz gewährleistet.

Gas

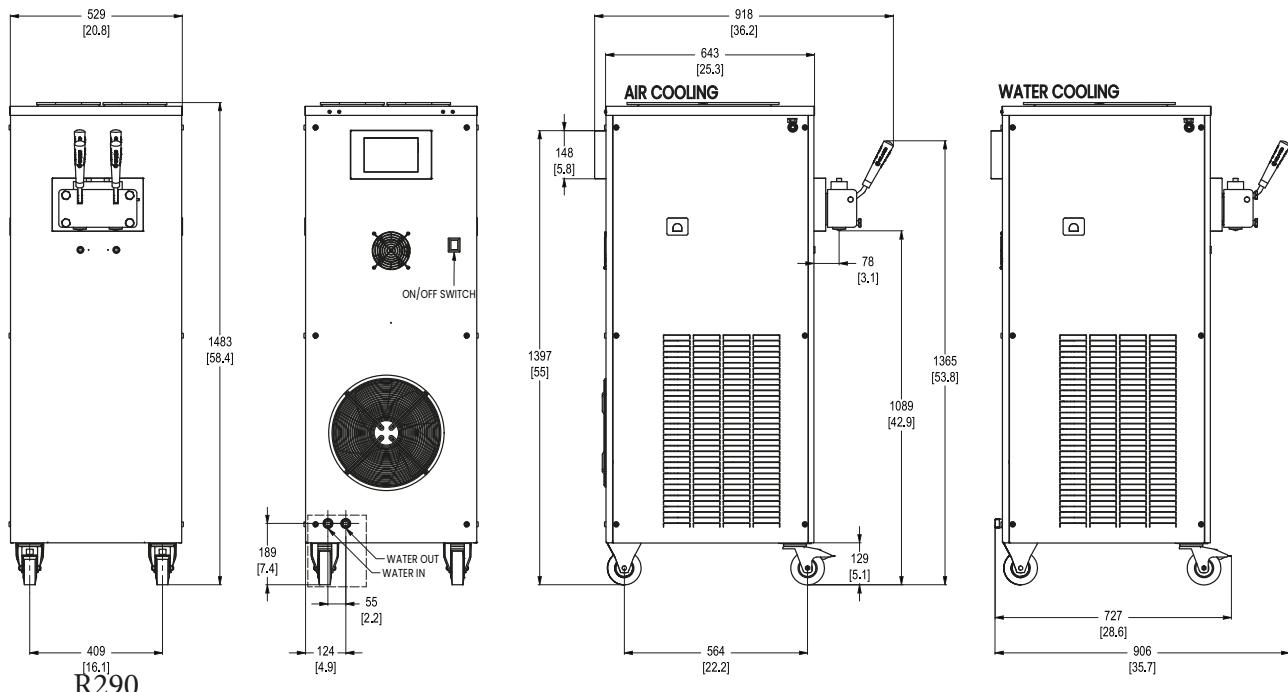
Gelmatic-Maschinen mit dem Kältemittel R290 verbinden Nachhaltigkeit und Leistung: Sie verwenden ein Erdgas mit nahezu null Auswirkungen auf die Umwelt und gewährleisten einen reduzierten Energieverbrauch und hohe Effizienz. Die Gelmatic-Technologie sorgt dank geringer Füllmengen und Systemen, die den neuesten Vorschriften entsprechen, auch für maximale Sicherheit.

Heat Treatment

Die Fähigkeit, jederzeit eine einwandfreie Mischungshygiene zu gewährleisten, ist gleichbedeutend mit Zuverlässigkeit und Effizienz. Die Heat Treatment reduziert die Reinigungshäufigkeit und gewährleistet gleichzeitig mikrobiologische Sicherheit.

Füllstandsensor

Nie wieder kein Eis mehr: Ein Symbol warnt Sie, wenn der Füllstand zu niedrig ist und nachgefüllt werden muss, und garantiert so eine korrekte Produktion. Eine Leuchte und ein Summer warnen bei niedrigem Füllstand.



Maße in Millimetern angegeben. Maße in Zoll in eckigen Klammern angegeben.

Merkmale

TECHNISCHE DATEN

Anzahl Sorten	2
Steuerungssystem	Incodis 2.0
Produktionssystem	Pumpe
Heat Treatment	Ja
Maße (h x b x t)	1483x529x564 mm
Gewicht	250 Kg
Anzahl und Größe Vorratswannen	2 x 9.8 l
Anzahl und Produktionskapazität Zylinder	2 x 2.2 l

PRODUKTIONSKAPAZITÄT*

Stundenleistung	52 kg
-----------------	-------

STROMVERSORGUNG

Phasen	3N~
Hertz	50
Leistung	380-415
Maximale Sicherungs-/Schaltergröße	15
F.L.I. maximale Leistungsfähigkeit	3550 W

KÜHLSYSTEM

Kühlung	Luft - Wasser
Kältemittelgas	R290
Kompressoren	1

* Die Produktivität kann durch die Umgebungstemperatur, die verwendete Mischung und die Verarbeitungseinstellungen der Maschine beeinflusst werden.

Witt Trading GmbH

Am Kleingewerbegebiet 20 - 15745 Wildau

📞 +49 3375 56 26 0 📩 info@polartwist.de