



MC10C

Готовая лаборатория для производства весового мороженого. Пастеризация смеси и приготовление мороженого в одном компактном корпусе.

НАЧНИТЕ ВАШ БИЗНЕС ПО ПРОДАЖЕ ВЕСОВОГО МОРОЖЕНОГО! ВСЕ ЧТО ВАМ НУЖНО – ЭТО 1 КВАДРАТНЫЙ МЕТР ПЛОЩАДИ И НАШЕ ОБОРУДОВАНИЕ!

Отличное решение для производства мороженого различных вкусов. Низкая стоимость эксплуатации и быстрое приготовление. Уникальная запатентованная конструкция цилиндра, для уменьшения времени приготовления, получения мороженого нежной консистенции. Оптимизированная конструкция мешалки позволяет осуществлять простую выгрузку мороженого. Процент выхода готового продукта составляет 98%, что позволяет приступать к приготовлению последующей загрузки с другим вкусом без дополнительной мойки, смешивание вкусов сведено к минимуму. Машины снабжены защитными термостатами, исключающими возникновение аварийных ситуаций. Современная электроника делает процесс приготовления мороженого максимально простым. Панель управления снабжена простыми и наглядными символами, делающими использование машины логичным и понятным даже не подготовленному персоналу. Контроль готовности мороженого по таймеру.

Отсутствие сложной и капризной автоматики, простая и надежная конструкция идеальная для эксплуатации в условиях отсутствия оперативного сервиса. Многоконтурная система защиты компрессора и двигателя мешалки для безопасного использования. Две скорости взбивания (низкая для классического итальянского gelato, высокая для мороженого с высокой степенью насыщения воздухом).

Максимальная структурная прочность и гигиеническая безопасность достигнута за счет использования в качестве материала, соприкасающегося с пищевыми продуктами, нержавеющей стали AISI304.

При производстве использованы последние технологические достижения ведущих итальянских компаний.

Продукция компании полностью соответствует требованиям стандартов безопасности ЕЭС, США, Австралии, Новой Зеландии, Японии и России.



Специальная конструкция мешалки для высокой производительности



Простая выгрузка готового продукта
Выход готового мороженого более 98%

Поставляется на глобальный рынок под торговыми марками ведущих сетевых операторов рынка весового мороженого:





Технические данные:

Параметр	Данные
Загрузка	Пастеризатор: 4-8 л, фризер: 3-10 л
Производительность (*)	До 50 л в час
Компрессор	Tecumseh (Франция)
Тип мешалки	Моноблок со сменными лезвиями
Напряжение питания	380/3/50
Тип установки	Напольный
Конструкция	Сварная несущая рама
Время приготовления	10-15 минут пастеризация; 6-12 минут приготовление мороженого
Тип хладагента	R404
Мощность	2,5 кВт пастеризация, 4,5 кВт фризер
Душ для ополаскивания	Встроен
Тип охлаждения конденсатора	Водяное
Габариты	60x100x133 см
Высота до лотка, см	31 см
Высота загрузочного отверстия, см	98 см

(*) – производительность по мороженому может отличаться от заявленной и зависит от температуры воды, используемой для охлаждения конденсатора.

Мы предлагаем Вам не только прямые поставки оборудования для производства весового мороженого, но также обучаем правильной работе и секретам приготовления лучшего итальянского мороженого с использованием только натуральных ингредиентов. Никакой химии и консервантов! Этот подход гарантирует Вам лояльность клиентов и низкую себестоимость готового продукта!



HCS

