

STAF59

the friendly ice cream company

Italiensk hårdglassmaskin

BTE150 och BTX150

- Kapacitet 15L /timme*
- RT51 med pastörisering*



BTE150



BTX150 / RT51

Italienska hårdglassmaskiner



BTE150, BTX150 och RT51 är en av de minsta modellerna från STAF59 och är utrustad med den senaste tekniken. Den har en skrapkniv med automatisk utmatning, som pressar ut glassen från botten av tanken för att spara tid under utmatningen. Dessa maskiner tar liten plats och är lätta att använda. Delarna är enkla att ta av för rengöring och kan diskas i diskmaskin. Perfekt för glassbaren, restaurangen eller caféet.

Utrustad med:

- Bänkmodell
- LCD display. Återställning möjliggör exakta inställningar för varje typ av mix. **BTX150**
- Över 50st program i datorn med standard och individuella recept **BTX150**
- Manöverpanel med tidsstyrning **BTE150**
- Pastöriseringsprogram **RT51**
- Inverterteknik för steglös hastighetsreglering av omröraren.
- Konsistens kontroll.
- Indikator
- Temperaturreglering med PID kontroll
- Spillbricka
- Behållare med dubbla lock. Lätt att kontrollera mixen under arbetet. Möjlighet att tillsätta bär, choklad mm i slutfasen
- Vertikal fryssare med hållbart blad av polyethylene. Med mikromagnet som stoppar omröraren innan locket öppnas

**Tillval:**

- Glasspatlar
- Glasskantiner
- Blandad luft- och vattenkyld
- Rostfritt skåp eller rullbord

Teknisk information

Mix per sats*	Max. 2L
Kapacitet per timme*	15L
RT51 Pastörisering/ Konservering*	5L (50min.)
RT51 Vaniljkräm*	5L (50 min.)
Kompressor	Hermetisk
Miljövänligt köldmedium	R452A
Dimensioner BxDxH mm	435 x 592 x 595
Effekt	2000W
Spänning	230V 50Hz
Vikt	58 kg
Utförande	Rostfritt stål
Art Nr:	STAFF BTX150 STAFF BTE150 STAFF RT51
* = Maximal produktion vid en rumstemperatur om 15°C och produkttemperatur om 4°C	

