

## Lagringsstank med modern design.



T600 är en lagringstank/åldringstank för att kyla och förvara glassmix & mjölk. Mixen får åldras i 24 timmar innan man producerar den. Åldringen gör att det bildas längre molekyler i mixen och får bättre egenskaper, t.ex. glassen blir krämigare. Hög kvalitet och kapacitet till en minimal kostnad.

### Om T600:

- Vattenkyld eller luftkyld
- Golvmodell
- Tilltalande utvändig design med rundade hörn. Ökar säkerheten
- **Utrustad med:**
  - Manöverpanel med temperaturreglering.
  - Justerbar spillbricka/hylla med halkfri matta. För att passa behållare av olika storlekar.
- **Delarna är av livsmedelsgodkänt material och är lätta att demontera för rengöring.**
- **Vertikal frysare/omrörare**
  - Med hållbart blad av polyethylene.
  - Med mikromagnet som stoppar omröraren innan locket öppnas.
- **Behållaren**
  - Har dubbla lock. Möjlighet att tillsätta bär, choklad mm.
  - Lätt att kontrollera mixen under arbetet.



**Tillval:**

- Semi-hermetisk kompressor
- Blandad luft- och vattenkyld.
- Extern luftkyld med alternativt i tropikutförande.
- Kan special beställas med andra spänningar

Teknisk information	
Konservering*	60L (120min.)
Kompressor	Hermetisk
Miljövänligt kylmedel	R404A
Dimensioner BxDxH mm	600 x 850 x 1335
Effekt	1500W
Spänning	400V 50Hz 3Fas
Vikt	150 kg
Utförande	Rostfritt stål
Art Nr:	STAFF T600
* = Maximal produktion vid en rumstemperatur om 15°C och produkttemperatur om 4°C	



*Kyla & förvara glassmix*



*Kyla & förvara mjölk*