

Pastöriserande mjukglassmaskin med mixpump



Pasmo S111 självpastöriserande mjukglassmaskin för 1smak. Den är snabb och producerar mjukglass av högsta kvalitet. Maskinen har inverterteknik med mjukstart och är tystgående. Den tar liten plats på en 600mm bänk, är lättskött och är en prisvärd maskin. Levereras normalt med vattenkylning, men finns också som luftkyld.

Utrustad med:

- Omrörare i mixtank
- Mjukstart och stopp gör att mekaniken håller länge
- Pastöriserande—långt diskintervall
- Mixpump av kugghjulstyp, som levererar högt och jämt överrun (luftsättning)
- Patenterad transmission för extremt tyst gång med inverterstyrning på motorn (simulerad trefas)
- Digitalt kontrollsystem med enkel inställning från manöverknapparna. Perfekt kontroll av konsistens på glassen och temperatur i mixtanken
- Indikatorlampor
- Låg mixnivå-alarm

Tillval

- Luftkylning
- Rostfri bänk eller bord



Omröraren i fryscylindern

Teknisk information

Kylning	Vatten
Produktion/timme	30 kg, 300 glassar
Smaker	1
Mixbehållare	15 L
Fryscylinder	2,5 L
Kondensering	Vatten
Miljövänligt kylmedel	R404a
EI	2200W 400V 3F 50Hz
Mått BxDxH cm	51.0*67.6*81,7
Vikt	150 kg (trp 165kg)
Art Nr:	PAS S111



Mixpump



Omrörare i mixtanken