



C708 Shake

Hochleistungs-Shakemaschine
für eine Sorte, mit Pumpe und
Selbstopasteurisierung



Eigenschaften

Servieren Sie klassische dicke Shakes. Die Hochleistungsmaschine ist bestens geeignet für großen Produktabverkauf für eine Sorte Shake. Die Viskosität wird kontinuierlich gemessen um die Konsistenz des Endprodukts sicherzustellen.

Selbstopasteurisierung

Gewährleistet durch täglichen Aufheiz- und Abkühlzyklus, dass Molkereiprodukte bis zu 28 Tage unbedenklich weiterverwendet werden können, bevor eine vollständige Demontage und Reinigung erforderlich wird.

Gefrierzylinder

3,2 Liter Inhalt mit fertig gefrorenen Produkten.

Vorratsbecken

Ein gekühlter 18,9 Liter großer Vorratsbehälter, in dem der Mixvorrat auf unter 5°C in Automatik- und Standbybetriebsart gekühlt wird. Die neue, vereinfachte Luft-/Mixpumpe besteht aus wenigen Einzelteilen und führt dem Gefrierzylinder die exakte Menge Luft und Mix zu.

Anzeigeleuchten

Die Mixfüllstandsanzeigelampe warnt bei niedrigem Füllstand im Vorratsbehälter. Wenn kein Produkt mehr im Vorratsbehälter ist, leuchtet eine weitere Warnlampe und das Gerät schaltet automatisch auf Standby-Funktion, um Schäden zu vermeiden.

Touchscreen

Die Sensortasten für den Mikroprozessor sind in eine widerstandsfähige Sicherheitsglasplatte integriert. Es stehen mehrere Sprachen zur Verfügung. Die Viskosität wird laufend gemessen, um eine konstante Produktqualität zu gewährleisten. Die Temperaturen des Gefrierzylinders und des Vorratsbehälters können jederzeit angezeigt werden. Auf der Displayanzeige kann ein Protokoll mit Temperaturen und Daten der letzten 366 Selbstpasteurisierungen abgerufen werden.

Energiesparfunktion

Während längerer Stillstandszeiten erlaubt die Standby Funktion Energie zu sparen, wobei das Produkt im Vorratsbehälter und Gefrierzylinder weiterhin gekühlt wird.

Türverriegelungssystem

Schützt den Bediener vor Verletzungen.



Abb. Mit optionalen
Unterschrank auf
Rollen mit Vordertüre



Vereinfachte Pumpe



Standard 6

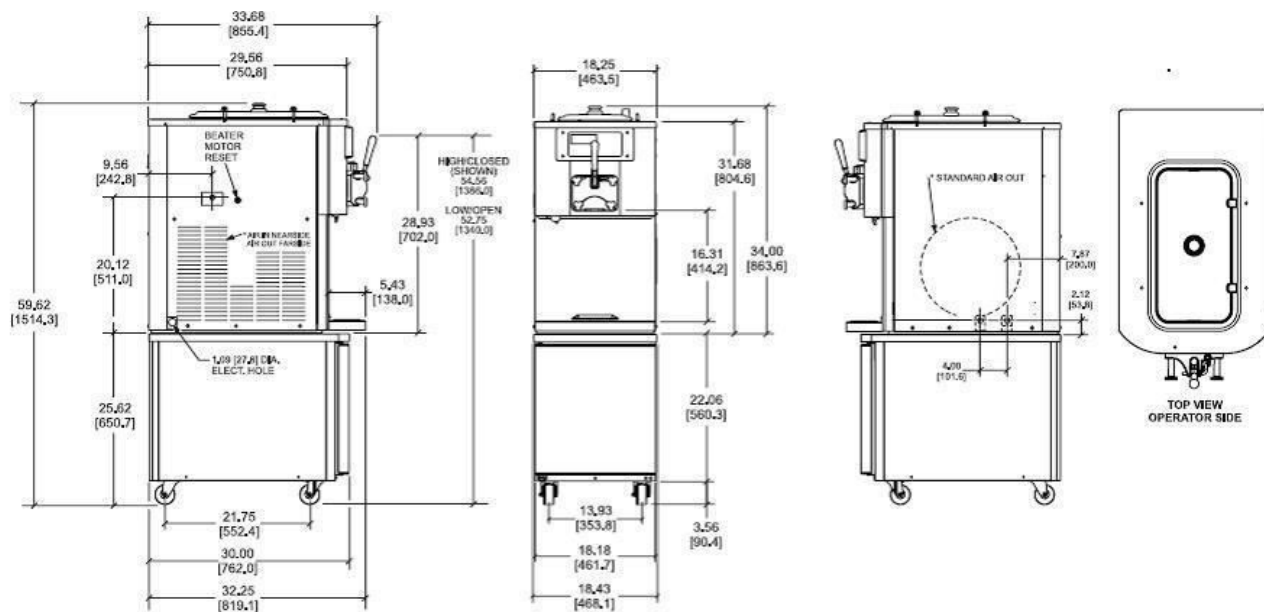


LISTED
SA2650



Selected 50
Hz. Models

C708 Shakemaschine (Abbildung mit Wagen)



NOTE: FIGURES IN BRACKETS INDICATE MILLIMETERS / DECIMAL AND FRACTIONAL DIMENSIONS EQUAL TO (PLUS OR MINUS 1/16 INCH [1,6mm]).

Weights	lbs.	kgs.
Net	425	192.8
Crated	471	213.6
Volume	cu. ft.	cu. m.
Volume	35.0	0.99
Dimensions	in.	mm.
Width	18-1/4	464
Depth	32-1/4	820
Height	34	864
Counter Clearance	---	---

*Designed to rest on a plastic pad directly on the counter top or optional cart.

Electrical	Maximum Fuse Size	Minimum Circuit Ampacity	Poles (P) Wires (W)
208-230/60/1 Air	35	26	2P 3W
208-230/60/3 Air	25	18	3P 4W
220-240/50/1 Air	25	21	2P 3W
380-415/50/3N~ Air	12	10	4P 5W

Spezifikationen

Elektrischer Anschluss

Es ist eine flexible Zuleitung entsprechend der neben genannten Spezifikation erforderlich.

Rührwerksmotor

Ein Stück, 1,5PS.

Kühlsystem

Gekapseltes Kühlsystem, 2,8kW.
Kältemittel R449A.

Luftkühlung

Mindestens 15cm Freiraum auf beiden Seiten. Geräterückseite bis an die Wand schieben, um einen Luftstrom-Kurzschluss zu vermeiden.

Der optionale Abluftkanal leitet die erhitzte Abluft nach oben ab. Wenn der Abluftkanal installiert ist, wird auf der rechten Seite kein zusätzlicher Freiraum benötigt.

Optionen

- Unterschrank mit Rollen (Höhe dann insgesamt 1515mm)
- Vorratsbecken Verriegelung
- untere Füße (Erweiterung der Gerätehöhe auf 108mm)

Dieses Gerät kann mit anderen elektrischen Eigenschaften hergestellt werden und zusätzliche Vorschriften enthalten behördliche Zulassungen. Wenden Sie sich an den örtlichen Taylor-Händler, um weitere Informationen zu den elektrischen Eigenschaften und zur Vertretung zu erhalten. Zulassungen aufgrund spezifischer elektrischer und länderspezifischer Anforderungen. (Genaue elektrische Informationen und Zulassungszeichen finden Sie immer auf dem Typenschild des Geräts.)

Da wir ständig an der Weiterentwicklung und Verbesserung unserer Produkte arbeiten, behalten wir uns technische Änderungen ohne Vorankündigung vor.