



**CROWN®**  
SERIES

TOTALLY DIFFERENT.



Vereinfachte Pumpen



Standard 6



LISTED  
SA2650



Selected 50  
Hz. Models

e=mk<sup>2</sup>  
EINKAUFEN MIT KÖPFCHEN

# C606

## Shake- / Softeis- Maschine mit Selbstpasteurisierung

### Eigenschaften

Das Selbstpasteurisierungssystem gewährleistet durch täglichen Aufheiz- und Abkühlzyklus, dass Molkereiprodukte bis zu zwei Wochen unbedenklich weiterverwendet werden können, bevor eine vollständige Demontage und Reinigung erforderlich wird. Selbstpasteurisierungsgeräte bieten Produktsicherheit, sparen Abfall und sind reparatur- und wartungsarm.

### Shake - Zapfvorgang

Es können vier Sorten Shake mit Sirup hergestellt werden. Der Becher wird unter der Zapföffnung eingehängt und die gewünschte Produktwahl Taste wird gedrückt. Gefrorener Shake und Sirup werden automatisch gemischt und in den Becher dosiert. Wenn der Becher gefüllt ist, schaltet die Portionierungskontrolle den Sirup kurz vor dem Beenden des Zapfvorganges ab, um sicherzustellen, dass kein Siruptransfer zum nächsten Zapfen eintritt.

### Shake Sirupsystem

Das Sirupsystem erlaubt es den Sirup aus dem Originalbehälter im unteren Sirupfach zu fördern. Der Sirup kann kleine, weiche Partikel, wie Samen oder Fasern enthalten, um erstklassigen Shake z.B. mit Fruchtbestandteilen herzustellen. Schlauchpumpen liefern die korrekte Menge Sirup für beste Qualität und Konsistenz. Bei jedem neuen Sirupbehälter wird mit dem Mikroprozessor die korrekte Menge neu kalibriert.

### Gefrierzylinder

Shakeseite 6,6 Liter und Eisseite 3,2 Liter Inhalt mit gefrorenem Produkt.

### Vorratsbehälter

Zwei gekühlte 18,9 Liter große Vorratsbehälter, in dem der Mixvorrat auf unter 5°C gekühlt wird. Luft-/Mixpumpen fördern die exakte Menge Luft und Mixprodukt in die Gefrierzylinder.

### Anzeigeleuchten

Mixfüllstandsanzigelampen und ein wählbarer Alarmsignalton warnen bei niedrigem Füllstand im Vorratsbehälter. Wenn kein Produkt mehr im Vorratsbehälter ist, blinkt eine weitere Warnlampe und das Gerät schaltet automatisch auf Standby-Funktion, um Schäden zu verhüten.

### Programmierbare Steuerung

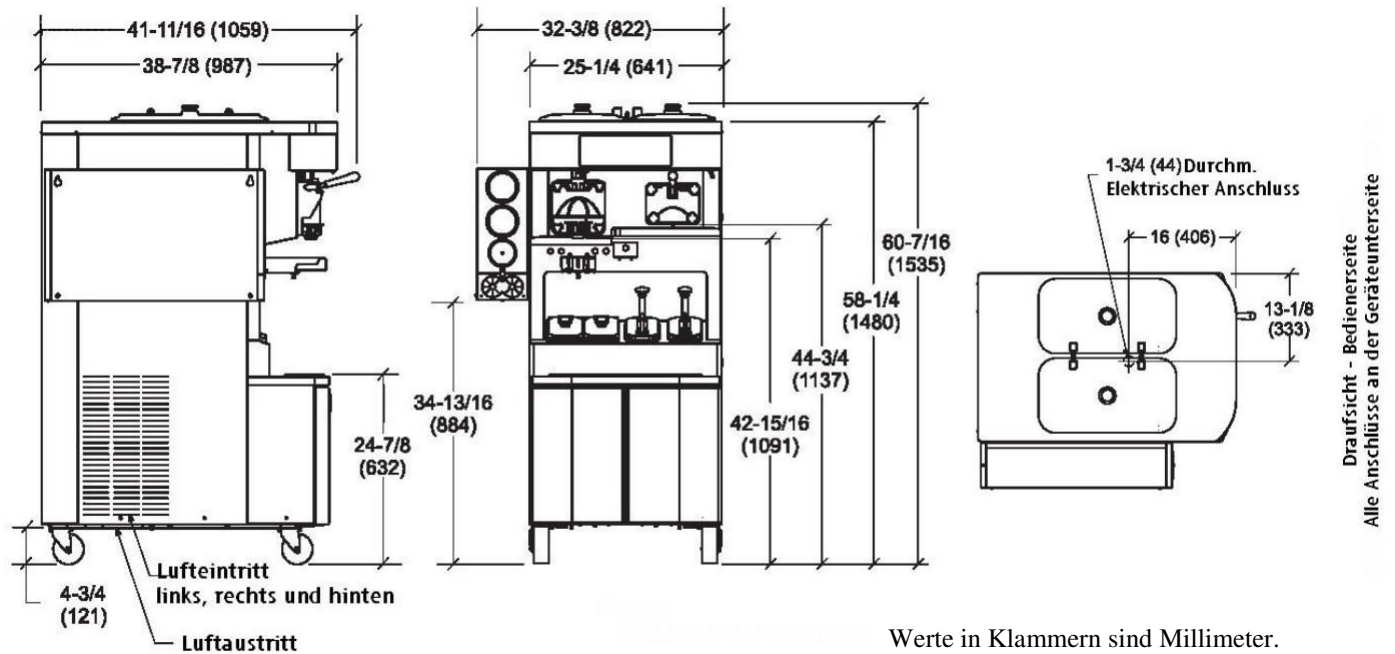
Die Sensortasten für den Mikroprozessor sind in eine widerstandsfähige Sicherheitsglasplatte integriert. Es stehen mehrere Sprachen zur Verfügung. Die Viskosität wird laufend gemessen, um eine konstante Produktqualität zu gewährleisten. Eine LED-Anzeige informiert über die Anzahl Tage bis zur Bürstenreinigung. 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.

### Standby-Betrieb

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

# C606

## Shake- / Softeismaschine mit Selbstpasteurisierung



Gewichte	Kilogramm
netto	369,7
verpackt	474,4
	<b>m3</b>
Volumen	1,88
Abmessungen	Millimeter
Breite	641
Tiefe	987
Höhe	1535
Bodenfreiheit	121
Elektrischer Anschluss	Absicherung
380-415V/50Hz/3Ph	32A

### Spezifikationen

#### Elektrischer Anschluss

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

#### Rührwerksmotor

Shake 1PS; Softeis 1,5PS.

#### Kühlsystem

Shake 3,2kW; Softeis 2,8kW; Kältemittel R449A

#### Luftkühlung

Mindestens 80mm Freiraum auf allen Seiten. Das Luftleitblech muss auf der Geräteunterseite montiert werden, um die Rückzirkulation warmer Luft zu vermeiden. Die Seitenabstände müssen für optimale Leistung eingehalten werden.

#### Optionen

Becher- und Eistütenspender

Dekorfolien – Vanille- oder Flavor Burst Eistüten