TOME 1

COMBINÉ 2 EN 1 À AIR - 35 À 60 L

isotech® VITRINES & COMPTOIRS
www.isotech.fr

RÉFÉRENCE : COMBI8WI

MATÉRIEL **LABORATOIRE**



R452A

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

• GAIN DE TEMPS ET D'ESPACE ! • UNE SEULE MACHINE POUR MÉLANGER, CHAUFFER, PASTEURISER ET TURBINER • IDÉAL POUR LA FABRICATION DES SORBETS, GRANITÉS ET CRÈMES GLACÉES • 2 cuves indépendantes, accessibles toutes deux par le dessus : une cuve pour la pasteurisation du mélange et une cuve pour le sanglage • Le mélange pasteurisé passe d'une cuve à l'autre grâce à un cylindre reliant les deux, sans aucun risque de contact avec l'extérieur • Le fonctionnement totalement indépendant des deux cuves permet de turbiner un mélange tout en commençant un nouveau cycle de pasteurisation • Possibilité de fabriquer de la crème glacée avec des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat, ...) • Extraction directe du produit par le devant • Livré d'origine avec une douchette • Tableau de commandes électroniques simple d'utilisation • Gaz réfrigérant : R452A • Alimentation : 400/3/N/T • Douchette adaptable en option

- Production/H Max : 35 à 60 litres
- Dimensions ext. (L x P x H) : 530 x 770 x 1150 mm
- Quantité mix par cycle : 4 à 12 litres
- Durée du cycle : 8 à 20 mn
- Refroidissement : Eau
- Puissance : 10 KW
- Poids : 295 KG

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	530 x 770 x 1150
POIDS (KG)	295
ALIMENTATION	400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	10000