



LCD TWIN 35 CHEF

Equipamento profissional para produzir gelato, sorvete e produtos de confeitaria com alta precisão

Fabricantes



Vantagens

Equipamento completo para produção de gelato, sorvete e produtos de confeitaria, oferecendo alta precisão, flexibilidade e eficiência, permitindo criar uma grande variedade de receitas frescas e personalizadas.



Especificações Técnicas

Desempenho:

Produção por hora: 35 kg/h
Produção por ciclo: 2 a 6 kg
Tempo de produção: 8-10 min

Pasteurizador:

Cilindro vertical com sistema de aquecimento e refrigeração.
Quatro programas de seleção rápida: ciclo de creme de confeiteiro (com seleção de T° e velocidade de agitação com inversor); ciclo automático para o tratamento de misturas a 85°C; ciclo semi-automático para tratamento de misturas; conservação (estática, dinâmica, temperagem e semi-automática).

Banho Maria:

O tratamento em banho-maria com glicol permite aumentar a temperatura de cozimento em até 115°C sem alterar as características organolépticas do produto.

Sistema de Refrigeração

A água

Painel LCD:

Painel de controle LCD com menu interativo, oferecendo programas de produção predefinidos e opções para "modificar" e "criar" novos sabores, com memorização das receitas personalizadas. Função "TURBO" para intensificar a agitação durante o ciclo de produção.

Porta

Porta inox com trava dupla

Ciclos de Resfriamento:

Quatro programas de resfriamento: ciclo de congelamento automático; ciclo de congelamento semiautomático; Ciclo Granita com programação de níveis de consistência e função de agitação contínua; Ciclo granita e resfriamento de creme com programação de tempos de trabalho e função de agitação cíclica.

Peso:

Líquido: 340 Kg

Especificações Elétricas

380V / 60 Hz / 3 fases - / 9 kW
220V / 60 Hz / 3 fases - / 9,8 kW

Dimensões

Largura: 600 mm
Profundidade: 1100 mm
Altura: 1380 mm

