

## 30T-RMT

Ciśnieniowy automat do lodów (2 smaki + ich mix), charakteryzujący się wydajnością 1260 porcji na godzinę. Lodówka automatu mieści dwa pojemniki na mieszankę o pojemności 24,6 litrów każdy. Pojemność cylindrów, w których mieszanka jest zmrażana to 4,7 litrów każdy. Automat 30T-RMT posiada dwa kompresory.

### Korzyści 30T-RMT

**System Transferu Mieszanki** - Mix Transfer System - opatentowany system zastosowany w urządzeniach Electro Freeze; pompa łatwa w montażu i demontażu, gwarantująca wysoką wydajność - automaty przeznaczone do produkcji ciągłej.

**Elastyczność podłączenia bazy** - możliwość podłączenia bazy do pomp bezpośrednio z worków lub z pojemników.

**Samodomykające się wajchy** - zapobiegają stratom produktu.

**Produkt końcowy** - wysoka jakość lodu; kremowy, gładki i opłacalny.

**Świder** - specjalnie zaprojektowany świder zdolny pracować w niskich temperaturach, wpływający na wysoką jakość produktu i wydajność automatu.

**Konserwacja nocna** - daje możliwość pozostawienia mieszanki w maszynie po zakończonym dniu pracy; redukuje koszt związany z poborem energii elektrycznej

**Elastyczność produktów** - możliwość produkcji lodów włoskich, świderków, sorbetów lub jogurtu mrożonego

**Prędkość wydawania produktu** - możliwość regulacji prędkości ekstrakcji produktu

**Zabezpieczenia** - automaty Electro Freeze wyposażone są w szereg zabezpieczeń, które w krytycznym momencie wyłączą urządzenie chroniąc przed awarią

**System chłodzenia** - wysokiej klasy system chłodzenia przystosowany do pracy w bardzo niskich temperaturach

**Doświadczenie** - Electro Freeze produkuje wysokiej jakości automaty do lodów od 1929 roku

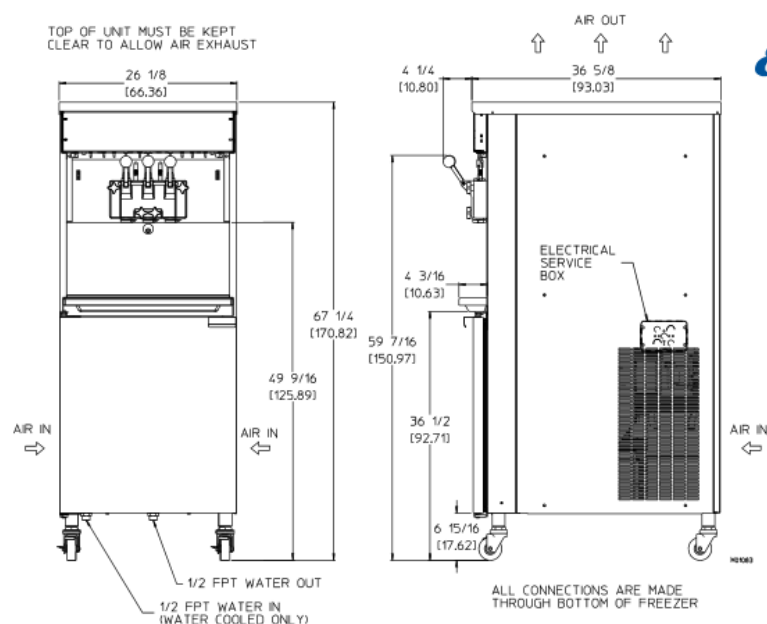
## AUTOMAT CIŚNIENIOWY

**2 smaki + mix**

**Serii FREEDOM 360°**



# 30T-RMT



Electro Freeze®

## Model 30T-RMT - specyfikacja

W związku z ciągłym udoskonalaniem produktów ich specyfikacja może ulec zmianie bez wcześniejszego informowania. Celem sprawdzenia aktualności specyfikacji danego urządzenia skontaktuj się z dystrybutorem.

### 30T-RMT

|                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| wydajność [porcje/h]*           | 1260               |
| wydajność [l/h]                 | 105                |
| pojemność zbiornika na masę [l] | 24,6               |
| ilość zbiorników na masę        | 2                  |
| pojemność cylindra [l]          | 4,7                |
| liczba cylindrów                | 2                  |
| smaki                           | 2+mix              |
| chłodzenie                      | woda lub powietrze |
| moc [kW]                        | 8,3                |
| zasilanie [V/Hz/F]              | 400/50/3           |
| <b>wymiary</b>                  | <b>[cm]</b>        |
| szerokość                       | 66                 |
| głębokość                       | 93                 |
| wysokość                        | 171                |
| waga brutto [kg]                | 437                |
| waga netto [kg]                 | 384                |

\* 1porcja=70g

### Podłączenie elektryczne

Wymagane jest dedykowane podłączenie elektryczne (osobny obwód). Urządzenie wyprodukowane pod stałe przyłącze do prądu. Sprawdź szczegółowe wymagania z lokalnym dystrybutorem.

**Silnik świdra:** dwa, 2 KM

### System chłodniczy

Dwa, 9,300 Btuh, gaz R404a.

### Powierzchnia wymagana

**Automaty chłodzone powietrzem** - 15,2 cm wolnej powierzchni z każdej strony oraz 45,7cm nad urządzeniem celem zapewnienia optymalnej cyrkulacji powietrza

**Wymagane podłączenie wodne:** 1/2" FPT

### CERTYFIKATY



\* Figuruje w UL - Canadian National Standard C22.2 No. 120-M91(R2008)



**Electro Freeze div. of H.C. Duke & Son**

2116-8th Avenue, East Moline, Illinois 61244 USA

Phone (309) 755-4553 • (800) 755-4545

E-mail: sales@electrofreeze.com • www.electrofreeze.com

**Vegagastro Poland**

76-200 Słupsk, Włynkowko, Miedziana 8



www.electrofreeze.pl • www.vegagastro.pl