

## 44RMTFB - FUZIONATE

9-cio smakowy, ciśnieniowy automat do lodów włoskich - umożliwia urozmaicenie menu nawet w niewielkim punkcie. Smak jest "właczany" do lodu, dzięki czemu każdy jego kawałek ma idealny smak. Na tym automacie możesz produkować lody najwyższej jakości, jednolite w smaku, idealnie napowietrzne, a przy tym wszystkim otrzymujesz bardzo dochodowy produkt - to się Tobie opłaca. Wystarczy, że naciśniesz przycisk z wybranym smakiem! Automat jest bardzo prosty w obsłudze: łatwe podłączenie syropów, wybór smaku za pomocą przycisków - nie ma żadnych skomplikowanych podzespołów. Automat Fuzionate sprawdzi się idealnie w każdym miejscu, gdzie stawia się na jakość i elastyczność menu. możesz serwować zarówno lody włoskie jak i jogurt mrożony.

## KORZYŚCI

**9 smaków do wyboru** - syropy smakowe umieszczone w lodówce. Serwuj produkt podstawowy lub dodaj do niego jeden z 8 smaków.

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

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

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

**System Transferu Mieszanki** - Mix Transfer System - opatentowany system zastosowany w urządzeniach Electro Freeze; jest bardzo efektywny, niezawodny i prosty, więc możesz sprzedawać dużo, a na czyszczenie potrzebujesz tylko kilka minut

**Samodomykające się wajchy** - zapobiegają stratom produktu

**Mieszadło** - zaprojektowane specjalnie mieszadło delikatnie łączy syrop z bazą, utrzymuje jakość produktu i jego jednolitość

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

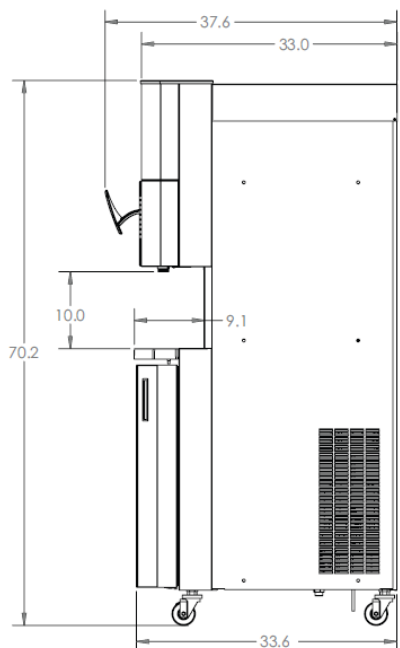
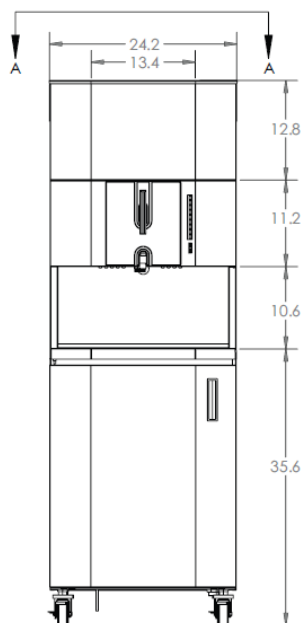
**Doświadczenie** - Electro Freeze produkuje wysokiej jakości automaty do lodów od 1929 roku

## AUTOMAT CIŚNIENIOWY

### 9-cio smakowy



\*na zdjęciu automat oklejony naklejką, która jest w opcji



### Model 44RMTFB - 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.

	44RMTFB
wydajność [porcje/h]*	486
wydajność [l/h]	34
pojemność zbiornika na masę [l]	20
pojemność butelki na syrop [l]	0,95
pojemność cylindra [l]	3,5
smaki	9
chłodzenie	woda lub powietrze
moc [kW]	4,5
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3
<b>wymiary</b>	<b>[cm]</b>
szerokość	61,5
głębokość	85
wysokość	178,5
waga brutto [kg]	320
waga netto [kg]	296

\* 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:** jeden, 2 KM

### System chłodniczy

Jeden, 6,700 Btu/h, gaz R404a.  
Osobny system na lodówkę, 1200 Btu/h, gaz R134a.  
Btu/h w dużej mierze zależy od użytej sprężarki.

### Powierzchnia wymagana

**Automaty chłodzone wodą** - 7,6 cm wolnej powierzchni z każdej strony celem zapewnienia optymalnej cyrkulacji powietrza.

**Automaty chłodzone powietrzem** - 15,3 cm wolnej powierzchni z każdej strony celem zapewnienia optymalnej cyrkulacji powietrza.

**Wymagane podłączenie wodne:** 3/8" 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