



Mini dispensateur de crème glacée molle de comptoir Vollrath® Stoelting®

Ajoutez facilement des desserts à la crème glacée à tout menu

Congèle et sert des mélanges de crème glacée commerciale et non laitiers, notamment : lait glacé, crème glacée, yaourt et desserts glacés basses calories.

Fonctionne avec des mélanges de crème glacée secs ou liquides

Le concept à tarière horizontale distribue un produit crémeux et homogène de qualité à chaque fois

Arbre d'entraînement placé en haut de la tarière verticale, toujours au-dessus du produit

La tarière horizontale aspire le produit en continu à travers la machine et racle la plaque de congélation pour éliminer l'accumulation de produit et le gaspillage

L'arbre d'entraînement sans joint élimine l'entretien préventif et les changements de joints obligatoires

Vitesse de tarière réglable

Compteur de portions servies

Pavé de touches verrouillable

Mode Nuit automatique ou manuel

Démontage facile pour nettoyage

CERTIFICATION(S)



- Utiliser uniquement à l'intérieur
- Température ambiante jusqu'à 85 °F

Le système de réfrigération Total Cold breveté maintient le produit à température constante

Peu encombrante et légère, cette machine est portable
Largeur x Épaisseur x Hauteur : 11 (27,9) x 19 (48,3) x 28 (71,1)

RÉF.	CAPACITÉ - MÉLANGE GAL. (L)	CAPACITÉ - PRODUIT FINI GAL. (L)	TENSION (V)	INTENSITÉ (A)	FRÉQUENCE (HZ)	PUISSANCE COMPRESSEUR (HP)	POIDS LBS (KG)	FICHE	LOT/CAISSE
CBB116-37	1 (3,8)	1,5 (5,7) max.	115	10	60	1/3	65 (29,4)	NEMA 5-15P	1