

## Description

Équipement automatique pour la fabrication de crèmes glacées avec l'entraînement d'air élevé. Dans le même bureau, sont montés trois modèles Super machine C, pour réduire l'espace et les coûts. Les trois machines peuvent fonctionner simultanément ou séparément de la même manière qu'ils peuvent produire un goût différent chacun et le même goût en même temps.

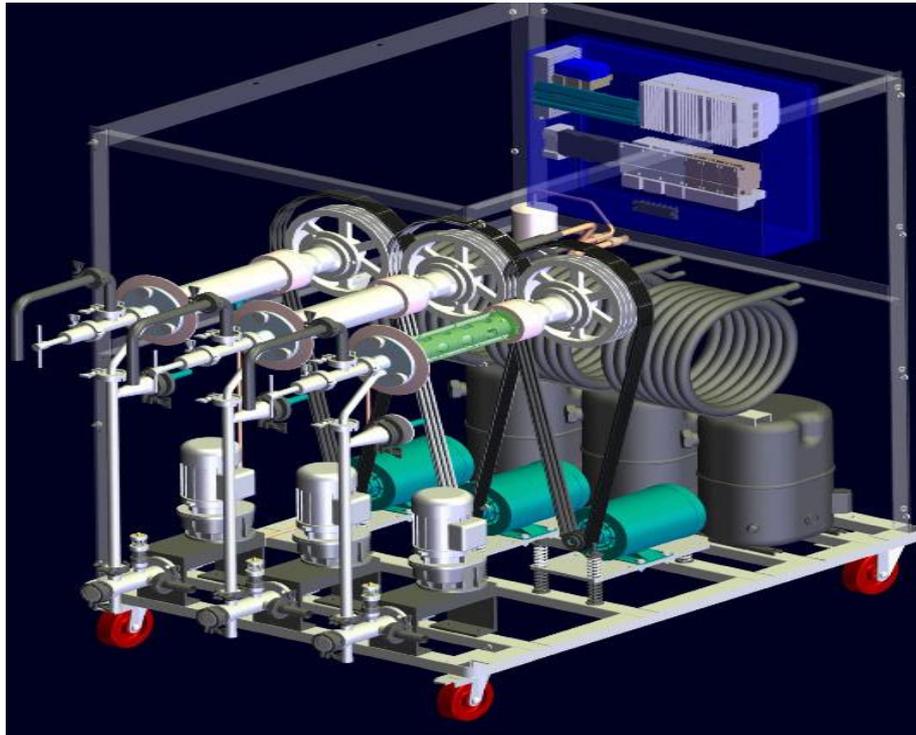
## Qui est

Aux entrepreneurs ayant une expérience dont ils ont besoin pour produire trois saveurs de crème glacée dans le même temps, comme la crème glacée napolitaine, par exemple. Pour ceux qui ne produisent qu'une saveur à la fois, vous pouvez choisir d'activer une, deux ou trois machines.

## Avantages

1. Production de trois saveurs différentes dans le même temps, jusqu'à 200 litres par heure et par goût.
2. Une augmentation substantielle de la rentabilité avec l'incorporation de 130% d'air dans la crème glacée (plus de 130%).
3. Une augmentation substantielle de la qualité de la crème glacée, car l'aération et la batture à haute pression pour améliorer la texture, la saveur et la stabilité du produit final.
4. Vitesses bien supérieures à la production conventionnelle processus non continu.
5. Matériaux épargne tels que des stabilisants et des saveurs, car l'ensemble du processus se fait à haute pression, ce qui facilite l'action de mélange et de chaque produit. Dans les machines conventionnelles, qui n'utilisent pas de pompe à pression, vous avez besoin d'ajouter de grandes quantités de matières premières pour produire le même effet.
6. Il est le seul équipement dans le monde, les tambours frappent là où la glace avec la technologie avancée de même que celui utilisé dans l'industrie. Il est en acier inoxydable spécial du cylindre à paroi mince, a démissionné pour devenir hautement comprimés afin d'augmenter sensiblement la capacité de congélation ultra-rapide de la crème glacée. La technologie élimine également la nécessité pour le bain de chrome à l'intérieur du cylindre, utilisé dans tous les équipements domestiques et importés, canon en acier inoxydable spécial de haute précision.
7. Facile à utiliser, facile à installer, facile à transporter.
8. Glace produite de la crème niveau d'industrie, l'assurance de qualité supérieure, non seulement du point de vue de l'hygiène, mais aussi dans la texture, la saveur, la couleur, l'aération, temps de rétention, la fusion à résistance et d'autres caractéristiques facilement remarquées par les consommateurs exigeants.

## La conception du projet



### **Installation**

Trois phases source d'alimentation et de connexion à l'eau de ville une tour de refroidissement.

### **Entretien**

Pour le taux d'échec est faible par opération, il est indispensable que l'utilisateur effectue une surveillance stricte des instructions et la formation à l'usine. Le taux de défaillance technique de l'équipement est en panne, comme tous les Finamac équipement. Pas besoin de soins techniques particuliers ou des techniciens hautement spécialisés. Toutefois, puisque ce matériel est à usage professionnel, toutes les recommandations d'entretien de base doivent être suivies et rappeler constamment à augmenter la durée de vie de l'équipement et la sécurité de l'opérateur.

### **Possibilités d'utilisation**

Super C3 1 + 1 ligne de pasteurisation complet.  
1 + 3 C3 PP110 Super.  
1 + 1 C3 Filler Gyro Super.

### **Mentions légales**

Capacité de production: jusqu'à 600 gallons de crème glacée à l'heure.  
Consommation électrique: 17,1 KW.  
Installation électrique: 220/380V, triphasé, 60Hz.  
Poids net: 550 lbs  
Poids brut avec caisse: 650 kg  
Dimensions: ouverte = 1m, profondeur = 1,3 m, hauteur = 1,6 m.Crate dimensions:  
avant = 1,2 m, profondeur = 1,5 m, hauteur = 1,8 m.

