

GLASSFRYSARE EASY 3 TTi HOT&COOL



glasstillverkning



pastörisering



krämkokning



Varför välja en Valmar Easy TTi Glassfrysare?

- Platsbesparande bänkmodell
- Högkvalitativ slutprodukt
- Luftkyld modell (kopplas ej till vatten & avlopp)
- Inbyggd inverter (9 hastigheter)
- Användarvänlig digital display på svenska, med förprogrammerade program
- Automatiskt nedkylningsprogram för glass/konditori
- Enkel att rengöra

MODELL EASY 3 TTi HOT & COOL

EASY 3 TTi Hot & Cool är den ultimata glassfrysaren för restaurangen, hotellet eller varför inte det lilla konditoriet som vill ha egentillverkad glass (gelato) på menyn. I en EASY 3 Hot & Cool kan man pastörisera en glassbas till +85°C men även koka en vaniljkräm eller t.ex pannacotta, då det är möjligt att värma upp till +98°C i cylindern.

Tekniken är densamma som i de större glassfrysarna, vilket alltid garanterar ett perfekt slutresultat, fulländad konsistens och textur. Med andra ord: *En perfekt krämig glass!*

TEKNISK DATA

ARTIKELNUMMER	EASY3TTIHC230VA
MODELL	EASY 3 TTi HOT & COOL
BESKRIVNING	Multifunktionell Horisontell glassfrysare, Bänkmodell, TTi-line
KAPACITET	0,7-3,0 kg/frysning (cycle) 5,0-15,0 kg/h
GLASSFRYSNING	JA
UPPVÄRMNING (övre cylinder)	NEJ
UPPVÄRMNING (nedre cylinder)	JA, max +98°
SPÄNNING	230 V /1/50Hz
SÄKRING	1 x 20 A
EFFEKT	3,2 kW
KYLNING	Luft
ANSLUTNING TILL VATTEN	NEJ
ANSLUTNING TILL AVLOPP	NEJ
MÅTT (bredd x djup x höjd)	405 x 605 x 830 mm
VIKT	167 kg
GARANTI	1 år, mer info på vår hemsida under leveransvillkor
PRIS	Kontakta våra auktoriserade återförsäljare

Angiven produktionskapacitet är endast vägledande och kan variera beroende på förhållanden vid drift samt recept.