

GLASSFRYSARE EASY 4 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 4 TTi HOT & COOL

EASY 4 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 4 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 | EASY4TTIHC400VA |
| MODELL | EASY 4 TTi HOT&COOL |
| BESKRIVNING | Multifunktionell Horisontell glassfrysare, Bänkmodell, TTi-line |
| KAPACITET | 0,7-4,5 kg/frysning (cycle) 5,0-27,0 kg/h |
| GLASSFRYSNING | JA |
| UPPVÄRMNING (övre cylinder) | NEJ |
| UPPVÄRMNING (nedre cylinder) | JA, max +98° C |
| SPÄNNING | 400 V /3/50Hz |
| SÄKRING | 3 x 10 A |
| EFFEKT | 4 kW |
| KYLNING | Luft |
| ANSLUTNING TILL VATTEN | NEJ |
| ANSLUTNING TILL AVLOPP | NEJ |
| MÅTT (bredd x djup x höjd) | 405 x 605 x 830 mm |
| VIKT | 165 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.