

Fabricadoras y Pasteurizador de Helado Tradicional

Serie HTC - Características Técnicas

- Molde batidor de doble velocidad.
- Refrigeración por agua o aire.
- Refrigerante R404A.



MODELO	HTC35	HTC50
Dimensiones mm	480 x 755 x 1390 h	530 x 970 x 1480 h
Capacidad tanque de mezcla	6 lts	10.5 lts
Producción lts - Tiempo	2 - 4	3 - 6
- Hora	2,5 - 5	3,7 - 7,5
Capacidad por hora - Añadido de mezcla	8 - 25	12 - 35
- Litros de helado	24 - 35	35 - 50
Alimentación V/Hz	380-400 V / Trifásico / 50 Hz 220-240 V / Monofásico / 50 Hz	380-400 V / Trifásico / 50 Hz 220-240 V / Monofásico / 50 Hz
Velocidad del batidor	2	2
Potencia	4,5 kW	7,1 kW

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso. Las imágenes son exclusivamente de carácter ilustrativo.

Fabricadoras de Helado Tradicional

Serie FHT - Características Técnicas

- Sistema de control digital y programable.
- Poderosa capacidad de refrigeración.
- Congelamiento doble velocidad.
- Si hay una falla la máquina diagnosticará el problema por sí misma y se mostrará en la pantalla de control.



MODELO	FHT28	FHT42	FHT48	FHT72	FHT140
Dimensiones mm	410 x 860 x 800 h	490 x 820 x 1320 h	530 x 890 x 1360 h	530 x 890 x 1360 h	630 x 1060 x 1400 h
Capacidad tanque de mezcla	4 lts	6 lts	10.5 lts	18 lts	31 lts
Producción lts - Tiempo	1 - 2.5	1.35 - 4	3 - 6	5 - 14	10 - 22
- Hora	18 - 28	24 - 35	35 - 50	50 - 72	80 - 110
Tiempo de proceso	5 - 7 min	6 - 8 min	7 - 9 min	7 - 11 min	10 - 15 min
Alimentación V/Hz	380-400 V / 50 Hz	380-400 V / 50 Hz	380 - 400 V / 50 Hz	380 - 400 V / 50 Hz	380 - 400 V / 50 Hz
	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz	220 -240 V / 50 Hz	220 - 240 V / 50 Hz	220 - 240 V / 50 Hz
Velocidad del batidor	2	2	2	2	2
Potencia	2 kW	3 kW	4,5 kW	8,3 kW	8 ~ 10 kW
Sistema de refrigeración	2 HP / Aire o líquido	3 HP / Aire o líquido	4 HP / Aire o líquido	6 HP / Aire o líquido	10 HP / Aire o líquido

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso. Las imágenes son exclusivamente de carácter ilustrativo.

Pasteurizador de Helado Tradicional

Serie PHT - Características Técnicas

- Rotor de alta velocidad para mezclar y homogeneizar.
- Cambio automático de velocidad de homogeneización.
- Construido en tres moldes de temperatura de pasteurización para elegir.



MODELO	PHT30	PHT60	PHT140
Dimensiones mm	410 x 830 x 1100 h	510 x 980 x 1180 h	66 x 1040 x 1260 h
Capacidad tanque de mezcla	30 lts	60 lts	120 lts
Capacidad de mezcla	15 - 30 lts	30 - 60 lts	60 - 120 lts
Producción	30 lts	60 lts	120 lts
Tiempo de proceso	100 - 110 min	110 - 120 min	140 - 150 min
Alimentación V/Hz	380-400 V / 3 / 50 Hz 220-240 V / 3 / 60 Hz	380 - 400 V / 3 / 50 Hz 220 - 240 V / 3 / 60 Hz	380 - 400 V / 3 / 50 Hz 220 - 240 V / 3 / 60 Hz
Potencia	2,8 kW	5,2 kW	8,2 kW
Sistema de refrigeración	2 HP	3 HP	5 HP

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso. Las imágenes son exclusivamente de carácter ilustrativo.