

# 104

## バッチアイスクリームフリーザー

### 特徴

低～中オーバーランのアイスクリーム、ジェラート、ソーベットの製造ができます。

製品抽出時にフルーツやキャンディー、ナッツ等を混ぜることができます。使用ミックスやオーバーランによっては、抽出した製品を冷凍することなくすぐに販売できます。

### 冷却シリンダー

2.9リットル1基。液状ミックスのプリチャージ量でオーバーランが決まります。

### 自動タイマー制御

完成品の状態は設定タイマーにより自動制御されます。製品抽出のタイミングをアラームにより知らせます。

### ファンネル

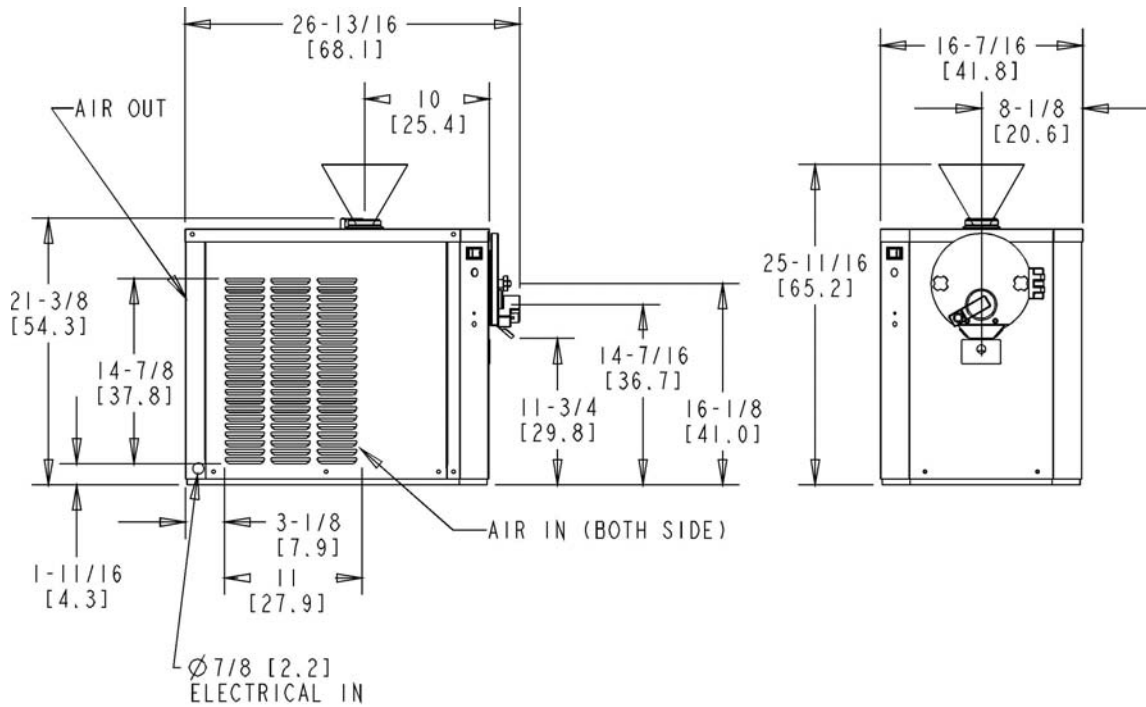
液状ミックスやフレーバーの注入は、付属のファンネルにより簡単にできます。



Standard 6

LISTED  
SA2650Selected 50  
Hz. Models

# 104 バッチアイスクリームフリーザー



FIGURES IN PARENTHESES INDICATE CENTIMETERS

重量	lbs.	kgs.
本体	165	74.9
梱包時	199	90.3
体積	cu. ft.	cu. m.
	17.3	0.49

大きさ	in.	mm.
幅	16-7/16	418
奥行	26-13/16	681
高さ	21-3/8	542

\*プラスチックパッド上に設置。

電源	最大 ヒューズサイズ	最小 電流容量	極(p) 回線(w)
115/60/1 Air	35	29	2P 3W
208-230/60/1 Air	15	15	2P 3W
220-240/50/1 Air	15	12	2P 3W

上記以外の電気仕様でも製造可能です。  
詳細についてはテラー代理店へ照会ください。

## Bidding Specs

Electrical: Volt \_\_\_\_\_ Hz \_\_\_\_\_ ph \_\_\_\_\_

Neutral:  Yes  No | Cooling:  Air  Water  NA

Options: \_\_\_\_\_

## 仕様

### 電源

専用回路が一つ必要です。必要な電源の情報については電源チャートをご覧ください。この機種は常時接続して使用するよう設計されています。コードとコンセントの種類については、テラー代理店へご相談ください。

### ピーターモーター

1.0HP 1基。

### 冷却システム

2,500BTU/hr 1基。R404A使用。  
(BTUは使用するコンプレッサーにより変動します。)

### 空冷式

本体の両側に最低152ミリの隙間を空けていただきます。機械が最高の性能を発揮するためには最低限これだけの隙間が必要です。

絶え間ない研究により機械の性能は常に向上しています。ここに掲載した仕様は予告なしに変更されることがあります。



**Taylor Company,**  
A Division of Carrier Commercial Refrigeration, Inc.  
Rockton, Illinois 61072  
815-624-8333 800-255-0626 Fax 815-624-8000  
www.taylor-company.com

Printed in U.S.A.

051275-ADV 3/05