

C118

バッチアイスクリームフリーザー



特徴

中～低オーバーランの自家製グルメアイスクリーム、カスタード、ジェラート、ソーベットの、イタリアンアイス、スラッシュ等に対応。ミックスやキッドフレーバーは、フリーザードアのフィルシュートから注入します。製品抽出時にフルーツ、キャンディー、ナッツ等をミックスできます。ヨーロッパ式のテクノロジーに基づき、ジェラートや中～低オーバーランデザート用にイタリアのフリゴマット社の製造したモデルです。

冷却シリンダー

11.7リットル 1基。

完全自動式

素人にも操作しやすい設計です。マイクロプロセッサが冷却、機械、電気システムを制御するため、完全自動式のオペレーションにより高品質の製品を安定して製造できます。

セミ・オートマティック運転

上級者はセミ・オートマティックモードを選択し、レシピに応じた製品特性を選ぶことができます。この運転モードはフルーツソーベットの向いています。

電子粘度制御

自動的に製品の粘度を感知し、冷却システムをコントロールして高品質の製品を安定して供給します。自動制御はボタン操作一つで解除できます。

様々なバッチサイズ

ミックスのプレチャージ量に応じて冷却サイクルを自動で調節します。

2スピードビーター

バッチが完成すると製品を速やかに抽出し、シリンダー内に製品を残しません。

リンスフォーセット

格納式のホースのため、スプレーノズルがフロントパネルのフリーザードア脇におさまります。



Standard 6



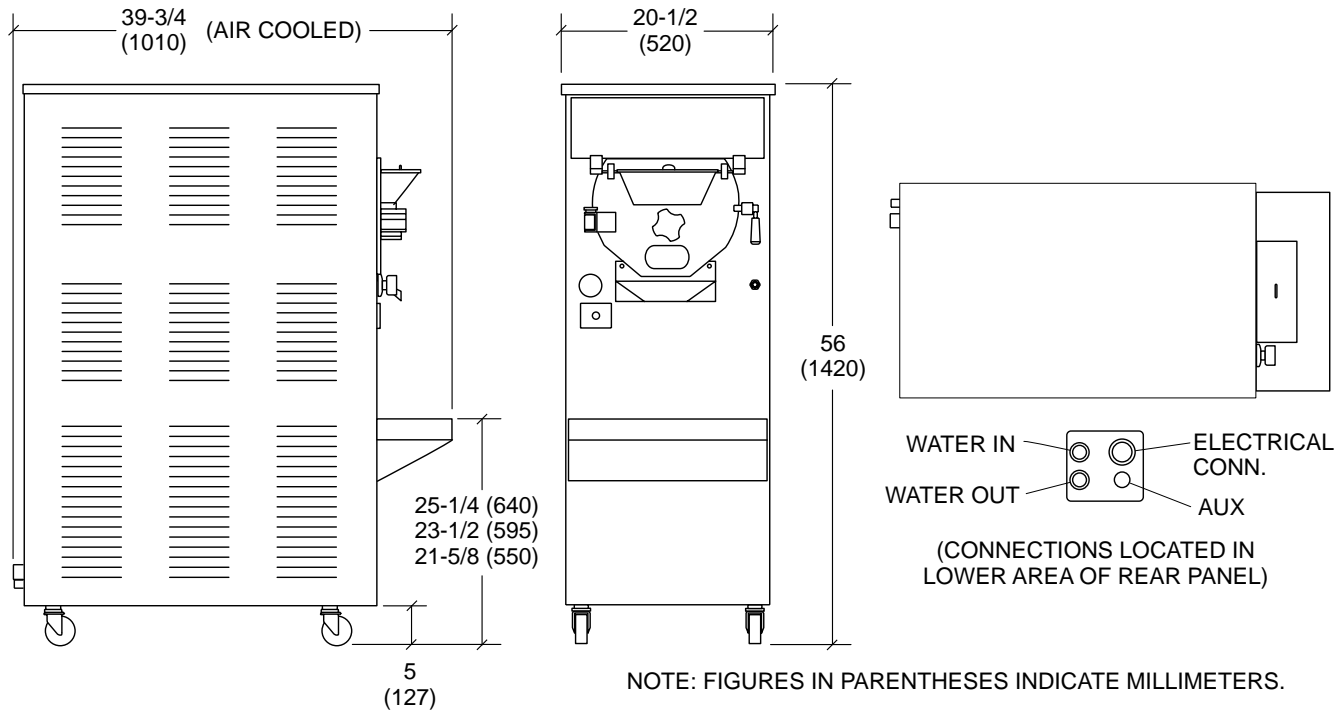
SA2650



Selected 50 Hz. Models

C118 バッチアイスクリームフリーザー

34-13/16 (884) (WATER COOLED)



重量	lbs.	kgs.
本体	540	245
梱包時	661	300
体積	cu. ft.	cu. m.
	22.2	0.63

大きさ	in.	mm.
幅	20-1/2	520
奥行	34-13/16	884
高さ	39-3/4	1010
床上	56	1420

標準キャスター装着時 127 mm

電気仕様	最大 ヒューズサイズ	最小 電流容量	極 (P) 回線 (W)
208-230/60/3 Air	35	28	3P 4W
208-230/60/3 Water	35	28	3P 4W

上記以外の電気仕様でも製造可能です。
詳細についてはデラー代理店へ照会ください。
(正確な電源情報についてはデータラベルを参照してください。)

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。お客様の地域の基準にあったコードとコンセントの種類についてはアメリカへご相談ください。

ピーターモーター

2スピードピーターモーター1基。低速時2.5HP、高速時4.0HP。

冷却システム

16,500 BTU/hr 1基。R404A使用。
(使用するコンプレッサーによりBTUは変動します。)

空冷機

機械の両側面に152ミリ、後部に305ミリの空間が必要です。
機械が最高の性能を発揮するためには最低限上記の空間が必要です。

水冷機

機械の底面に給排水コネクションがあります。1 / 2 FPT。

絶え間ない研究により品質は常に向上しています。
ここに記載の仕様は予告なく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.

058463-ADV 5/06