

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RT 51A	R 51A	R151 med A/W	R151 med AW	R151 max A/W	R151 max AW
Ancho	mm	435	435	600	600	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850	942	942
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2	5	5	7	7
Producción helado	lts/h	15	15	35	35	60	60
Máx. producción crema	kgs/h	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (55 min)	15 (55 min)	15 (50 min)	1 (50 min)
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	2	2	4,8	4,8	6	9

Modelo		R 4014A	R 4014W	R 4014AW	R 4021A	R4021W	R4021AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	1.374	942	1.374	1.374	942	1.374
Alto	mm	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	14	14	14	21	21	21
Producción helado	lts/h	100	100	100	150	150	150
Máx. producción crema	kgs/h	40 (90 min)	40 (90 min)	40 (90 min)	40 (70 min)	40 (70 min)	40 (70 min)
Alimentación	Ph/V	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	7,5	7,5	7,5	11	11	11

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta

PROGRAMAS

Incluye 52 programas y funciones ajustables para infinitas recetas: 1- Programa de agitación, (amasar, mezclar, lavar), 1- Programa de mantecación/enfriamiento por tiempo ajustable, 2- Programas de mantecación/enfriamiento/conservación por temperatura ajustable. 7- Programas de mantecación con control de densidad, 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.

40-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C.

Programas para pasteurización a 90°C/85°C/65°C, y de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. (helado, crema pastelera, mermeladas, hojaldres, gelatinas, arroz para repostería, bechamel, salsas, etc.). Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.

Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.



Panel de control con display y selección rápida favoritos.



Tapa doble para agregar durante el ciclo.



Mod. R 51A



Mod. R 4014 W



Mod. RT 51A

MULTI-FUNCIÓN R/RT:

La multifunción por excelencia (mantecadora-pasteurizadora-couicrema), con posibilidades ilimitadas para confitería, gastronomía y helados. Dispone de amplia variedad de funciones calientes, frías y de pasteurización.

CARACTERÍSTICAS:

- Display de 2,5', multilingaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, mantecación, recetas, cremas.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).