

MACHINE A GLACE SOFT SUR ROULETTES



Les machines à glace SICOIA à 2 parfums plus mélange ont toutes un contrôle indépendant, soit un groupe frigorifique, un moteur d'agitation et un contrôle indépendant pour chaque parfum.

Elles existent en version

- à gravité (G) ou à pompes de pressurisation (P) pour une glace plus aérée et plus légère,
- de production régulière (6 à 8 cornets/mn) ou importante (S et Super Max – 12 à 15 cornets/mn),
- monophasée 220V ou triphasée 3x380V, seule alimentation disponible sur les modèles S et Super Max,

et en option :

- avec agitateur de bac (A), pour un mix toujours homogène, idéale pour le yaourt glacé
- en version autopasteurisante (HP) pour un nettoyage plus espacé.

Agitateurs de type vis sans fin en matière plastique moulée sur axe inox sur la version à gravité, tout inox avec racloirs et contre-agitateur sur la version pressurisée.

Pompes à engrenages inox sur la version pressurisée.

Compresseurs hermétiques ou, sur la version Super Max, semi-hermétiques.

Contrôle par sélecteur à 4 positions dont 2 correspondants à 2 consistances prédéterminées : soft et hard, ou par écran tactile sur la version HT, par boutons de commande avec affichage digital du niveau de dureté de la glace et de la température de conservation dans les bacs sur la version Super Max.

Condensation par air ou par eau.

DONNEES TECHNIQUES

	Unité	603	603A	603P	603AP	603APS	Super Max
Cap. bacs	L	2x8	2x15	2x6	2x11	2x11	2x18
Production	75g/mn	7-8	7-8	7-8	7-8	13-15	16-18
	kg/h	30-35	30-35	30-35	30-35	60-65	70-84
	L/h	40-45	40-45	40-45	40-45	80-90	100-115
Puissance	kW	3.9	4.2	4.2	4.5	5.2	4.9
Dimensions	cm	60x70x14	55x73x15	64x74x16	70x72x16	70x72x16	63x92x151
Poids	kg	213	230	236	255	270	260

Des modèles à poser sur table et à 1 seul parfum sont également disponibles. Nous consulter.