C602McD

Machine combinée pour shake et crème glacée

Caractéristiques

Les machines à traitement thermique ont été conçues pour répondre à certaines préoccupations de McDonalds en ce qui concerne la main d'œuvre, la perte de produits, l'entretien et les coûts de réparation. Le traitement thermique fournit un cycle quotidien de chauffage et de refroidissement pour maintenir en toute sécurité les produits laitiers durant une période pouvant aller jusqu'à deux semaines avant de nécessiter un démontage et nettoyage complet de la machine. Ce système est approuvé pour l'utilisation de sirops épais (TTS).

Distribution de shake

Offre 4 parfums séparés : chocolat, vanille, fraise et un parfum aux choix. Placer le gobelet dans le support à cet effet sous la sortie de la porte et appuyer sur le bouton du parfum choisis. L'élimination de la poignée de tirage permet d'éviter une fermeture manuelle et limite le rôle de l'utilisateur. Le contrôle de portion ferme automatiquement l'arrivée du sirop avant la fermeture de l'orifice de distribution pour minimiser le transfert de couleur ou de parfum.

Système de distribution de sirop

Le système permet de distribuer le sirop à partir de l'emballage d'origine qui se trouve dans le compartiment inférieur. Les sirops peuvent contenir des particules, telles que graine ou des pulpes jusqu'à ¼" (6 mm) pour servir des shake de qualité supérieure. Les pompes péristaltiques fournissent la bonne quantité de sirop. Pour chaque nouveau contenant mis, le microprocesseur calibre le débit de sirop approprié pour la première fois, sans rajustement supplémentaire.

Distribution de la crème glacée

Une poignée de tirage ajustable permet à l'utilisateur d'ajuster le taux de tirage. Un dessin en étoile est intégré dans l'orifice de distribution, réduisant les interventions de l'opérateur.

Contrôles sur écran tactile

Le microprocesseur des contrôles tactiles est protégé par une plaque en verre trempé. Plusieurs langues peuvent être sélectionnées. La viscosité est constamment mesurée pour servir des desserts glacés avec une qualité constante. Les températures dans les réservoirs ou les cylindres peuvent être affichée à tout moment durant les opérations, en degré Celsius ou Fahrenheit. L'historique des températures et des heures de vérification durant les derniers 366 cycles de chauffage peut être obtenu sur le panneau.

Standard 6 | SA2650 | Selected 50 Hz. Models

Rampe à sirop, distributeur de gobelets et de cornets

Quatre compartiments pour les garnitures à sundae; deux à température pièce et deux chauffant (les inserts pour les compartiments à sirop, et le distributeur à gobelet et cornet doivent être commandés à part chez (Franke).

Témoins Lumineux

Témoin Mix Low avise l'utilisateur qu'il faut ajouter du mélange. Lorsque le témoin Mix Out clignote, l'unité se met automatiquement en mode Standby pour éviter les dommages.

Cylindre de refroidissement

Côté Shake : 6.6 litre, Côté crème glacée : 3.2 litre

Réservoir à mélange

Deux, 18.9 litres. Réfrigéré pour maintenir le mélange en-dessous de 41ºF (5ºC). Les pompes air/mélange simplifiées emmènent une quantité précise d'air et de mélange nécessaire dans les cylindres, réduisant les interventions de l'utilisateur.

Deux roulettes avec fonction de verrouillage

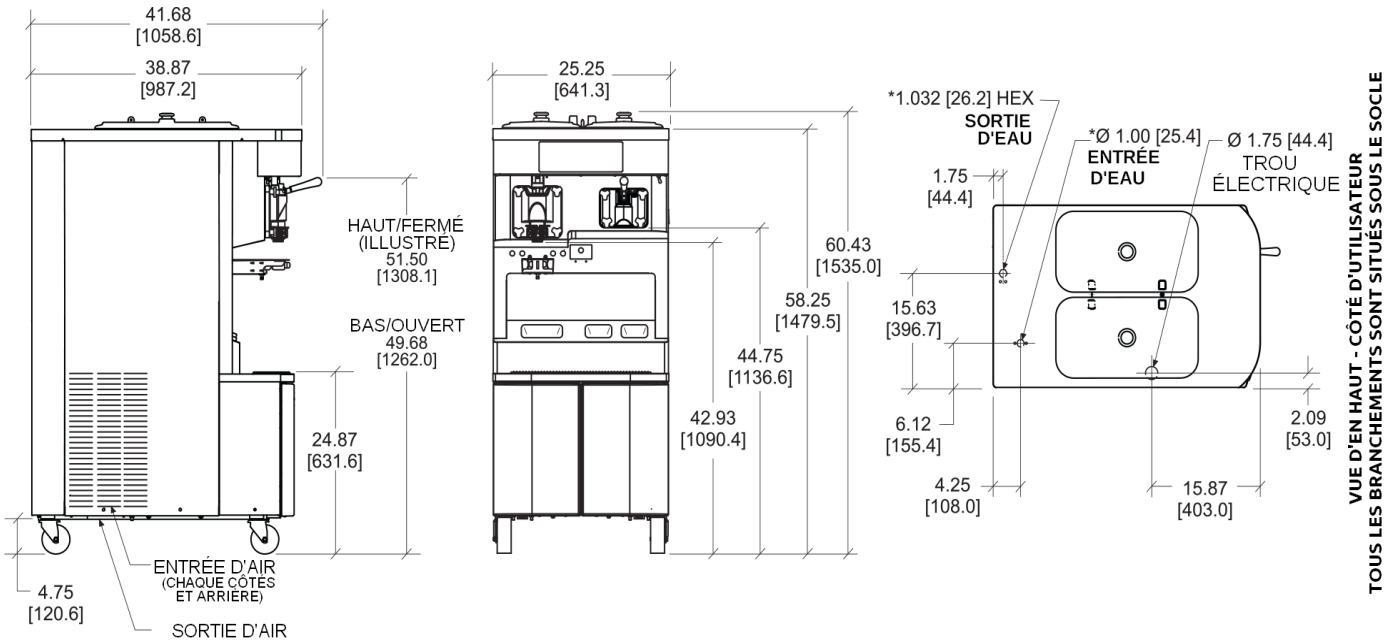
Les roulettes avant ont une fonction de verrouillage pour maintenir les équipements en place. Le verrou peut être libéré pour déplacer l'équipement lors du nettoyage.

Distributeur Autorisé
4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 F : 514.735.9860 1.888.829.5672
2022, rue Lavoisier, local 202, Ste-Foy, QC G1N 4L5
T : 418.659.7170 F : 418.659.3682
www.bazinet-taylor.ca

Rockton, Illinois 61072
Toll Free: 1-877-HELP-MCD
Phone 815-624-8333 Fax 815-624-8000
www.taylor-company.com
e-mail: helpmcd@taylor-company.com

ISO 9001:2008 Registered Firm

C602 McD



LES CHIFFRES ENTRE PARENTHÈSE SONT ÉCRITS EN MILLIMÈTRES / DIMENSIONS DÉCIMALES ET FRACTIONNAIRES ÉGALE (PLUS OU MOINS 1/16 POUCE [1.5MM]).

Poids	**lb.**	**Kgs.**
Net	815	369.7
Emballé	1022	463.6
	Pi. Cu.	**M. Cu.**
Volume	67.4	1.91
Dimensions	**Po.**	**mm.**
Largeur	25-1/4	641
Profondeur	38-7/8	987
Hauteur	60-7/16	1535
Dégagement	4-3/4	121

**Montée sur des roulettes standard*

Électricité	**Taille de fus. Maximum**	**Amp. Circ. Minimum**	**Pôles (P) Fils (F)**	
208-230/60/3 Air	45	35	3P	3F
208-230/60/3 Eau	45	35	3P	3F
220-240/50/3 Air	45	35	3P	3F
380-415/50/3N~Air	35	31	4P	5F
380-415/50/3N~Eau	35	31	4P	5F

(Pour de l'information précise sur l'électricité, toujours vous référez à l'étiquette sur l'unité)

Spécifications

Électricité

Une connexion électrique est requise. Consultez la charte électrique pour les bonnes exigences électriques. Fabriquée pour être branchée de façon permanente.

Moteur de batteur

Shake, 1.0 HP; Crème glacée, 1.5 HP

Système de réfrigération

Shake, 11 000 BTU/h; Crème glacée, 9 500 BTU/h. R404A.
(Les BTU peuvent varier selon le compresseur utilisé).

Refroidie à l'air

Un minimum de 3'' (76 mm) de tous les côtés. Installez le déflecteur afin d'éviter la recirculation de l'air chaud. Le dégagement minimum doit permettre d'assurer une circulation adéquate de l'air pour des performances optimales.

Refroidie à l'eau

Raccord d'entré et d'évacuation d'eau de ½" FPT sous la base.

Des recherches continuelles résultent en des améliorations permanentes alors ces spécifications sont sujettes à changements sans préavis.

Distributeur Autorisé
4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 F : 514.735.9860
1.888.829.5672
2022, rue Lavoisier, local 202, Ste-Foy, QC G1N 4L5
T : 418.659.7170 F : 418.659.3682
www.bazinet-taylor.ca

ISO 9001:2000
Registered Firm