PH61

Machine à lait frappé

4 Saveurs, à pompe

Pompe simplifiée

Caractéristiques

Offrez quatre saveurs différentes de laits frappés : chocolat, fraise, vanille et une saveur optionnelle.

Système de traitement thermique

Procure un réchauffement et un refroidissement quotidien pour maintenir les produits laitiers pour une période de deux semaines avant que le désassemblage et le nettoyage de la machine soient nécessaires

Cylindre de refroidissement

Un, 7 pintes (6.6 litres)

Réservoir à mélange

Un, 20 pintes (18.9 litres). Réfrigéré pour maintenir le mélange sous 41°F (5°C).

Témoins lumineux

Un voyant lumineux « MIX LOW » avise l'opérateur qu'il doit ajouter du mélange. Lorsque le voyant lumineux « MIX OUT » clignote, l'unité se ferme automatiquement afin de prévenir les dommages.

Contrôles électroniques

La viscosité du produit fini est mesurée continuellement pour servir des laits frappés de qualité. Les lectures de LCD (Liquid Crystal Display) marquent la température à l'intérieur du réservoir et du cylindre à n'importe quel point d'opération. L'historique des températures et du moment du dernier cycle de traitement thermique peut être lu.

Standby

Pendant les longues périodes de non-utilisation, la fonction de veille maintient la température du produit à une température sécuritaire dans le réservoir et le cylindre.

Système de sirop

Les saveurs des laits frappés sont sélectionnées en appuyant sur des boutons. Des compresseurs permettent de distribuer le sirop depuis trois réservoirs de 1 gallon (3.8 litres) chacun situés sous le compartiment inférieur. Les mélanges de lait frappé et les sirops sont automatiquement mélangés pour distribuer la saveur choisie. Utiliser seulement du sirop concentré, exempt de pulpe et de graines.

Deux roulettes avec fonction de verrouillage

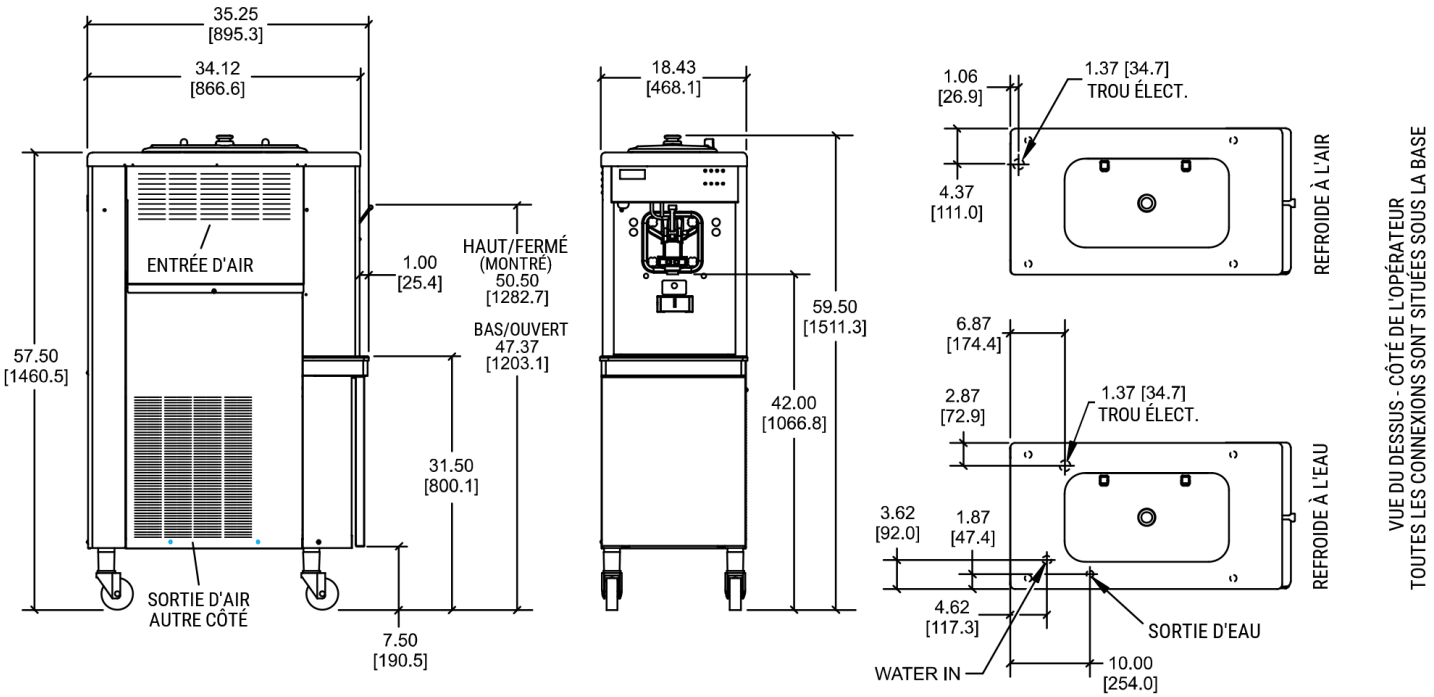
Les roulettes avant ont une fonction de verrouillage pour maintenir les équipements en place. Le verrou peut être libéré pour déplacer l'équipement lors du nettoyage.

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

ISO 9001:2008 Registered Firm

Standard 6 SA2650

PH61



CHIFFRE ENTRE CROCHET SONT INDIQUÉ EN MILLIMÈTRES / LES DIMENSIONS DÉCIMALES ET FRACTIONNAIRES SONT ÉGALES À PLUS OU MOINS 1/16 PO (1.5 MM)

Poids	lb.	Kgs.
Net	608	275.8
Emballé	650	294.8
	Pi. Cu.	**M. Cu.**
Volume	66.5	1.88
Dimensions	**Po.**	**mm.**
Largeur	18-7/16	468
Profondeur	35-1/4	895
Hauteur	59-1/2	1511
Dégagement	7-1/2	191

**Montée sur des roulettes standard*

Électricité	Taille de fus. Maximum	Amp. Circ. Minimum	Pôles (P) Fils (F)	
208-230/60/3 Air	25	18	3P	4F
208-230/60/3 Eau	25	18	3P	4F
220-240/50/3 Eau	25	18	3P	4F
380-415/50/3N~ Air	20	20	4P	5F

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

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

Spécifications

Électricité

Un raccordement électrique dédié est requis. Consultez la charte électrique pour les bonnes exigences électriques. Fabriquée pour être branchée de façon permanente.

Moteur de batteur

Un, 1.0 HP

Système de réfrigération

Un, 11 000 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. Le dégagement minimum doit permettre d'assurer une circulation adéquate de l'air pour des performances optimales.

Refroidie à l'air

Connexion de l'entrée d'eau et du drain sous la base $^{3}/_{8}$'' FPT.

Options

- Distributeur à gobelet
- Robinet
- Verrous pour le réservoir

TAYLOR
United Technologies

Distributeur Autorisé
Bazinet Taylor Depuis 1954
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