

C713

Machine à crème glacée molle

2 Saveurs, gravité

Caractéristiques

Offrez la sélection la plus populaire de desserts glacés, des crèmes glacées faibles en gras ou sans gras aux crèmes dures, yogourts et sorbets. Servez deux saveurs séparément ou une combinaison des deux.

Cylindre de refroidissement

Deux, 3.2 litres

Réservoir à mélange

Deux, 18.9 litres. La réfrigération séparée des réservoirs (SHR) maintient le mélange sous 41°F (5°C) lors des modes AUTO et STANDBY.

Témoins lumineux

Un afficheur numérique indique les heures depuis le dernier nettoyage afin d'assurer la sécurité du produit. Témoin Mix Low avise l'utilisateur qu'il faut ajouter du mélange. Une alarme sonore peut être actionnée pour prévenir du manque de mélange. Lorsque le témoin Mix Out clignote, l'unité se met automatiquement en mode Standby pour éviter les dommages.

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 affichées à tout moment durant les opérations, en degrés Celsius ou Fahrenheit. Le compteur permet de voir le nombre de portions distribuées.

Standby

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

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.

Système de verrouillage de la porte

Protège l'opérateur contre les blessures puisque l'agitateur ne fonctionnera pas sans la porte de distribution en place.

Porte

Porte thermoplastique spécialement conçue pour permettre l'éjection rapide du produit avec un simple mouvement des poignées. Les poignées sont standard.



Rampe à sirop intégrée en option

Deux à température pièce et deux chauffantes

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



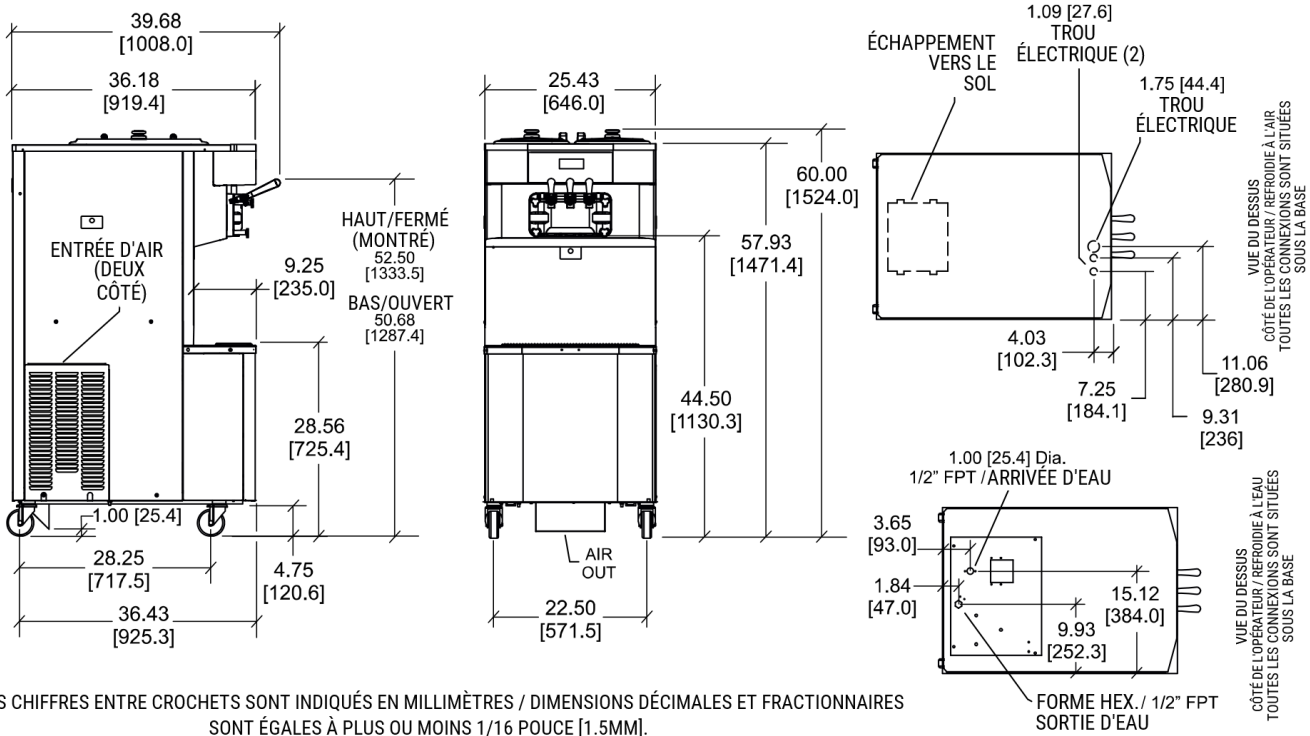
Standard 6



LISTED
SA2650



Selected 50
Hz. Models



LES CHIFFRES ENTRE CROCHETS SONT INDICUÉS EN MILLIMÈTRES / DIMENSIONS DÉCIMALES ET FRACTIONNAIRES SONT ÉGALES À PLUS OU MOINS 1/16 POUCE [1.5MM].

| Poids | lb. | Kgs. |
|------------|---------|--------|
| Net | 733 | 332.5 |
| Emballé | 810 | 367.4 |
| | Pi. Cu. | M. Cu. |
| Volume | 67.5 | 1.91 |
| Dimensions | Po. | mm. |
| Largeur | 25-7/16 | 646 |
| Profondeur | 36-3/16 | 925 |
| Hauteur | 60 | 1524 |
| Dégagement | 4-3/4 | 121 |

*Montée sur des roulettes standard

| Électricité | Taille fus. | | Amp. Circ. | | Pôles (P) | |
|-------------------------|-------------|------|------------|------|-----------|----|
| | Max. | Min. | Min. | Max. | Fils (F) | |
| | G | D | G | D | | |
| 208-230/60/1 Air | 35 | 35 | 25 | 23 | 2P | 3F |
| 208-230/60/1 Air, sirop | 35 | 35 | 26 | 23 | 2P | 3F |
| 208-230/60/1 Eau | 35 | 35 | 25 | 23 | 3P | 4F |
| 208-230/60/3 Air | 25 | 25 | 19 | 17 | 3P | 4F |
| 208-230/60/3 Eau | 20 | 20 | 17 | 15 | 3P | 4F |
| 220-240/50/1 Eau | 25 | 25 | 21 | 19 | 2P | 3F |
| 380-415/50/3N~ Air | 12 | 10 | 9 | 8 | 4P | 5F |

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

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

Spécifications Électricité

Deux raccordements électriques dédiés sont requis. Consultez la charte électrique pour les bonnes exigences électriques. Fabriquée pour être branchée de façon permanente.

Moteur de batteur

Deux, 1.5 HP

Système de réfrigération

Deux, 9 500 BTU/h, R404A. Réfrigération du réservoir séparée (SHR), 400 BTU/hr. R134a. (Les BTU peuvent varier selon le compresseur utilisé).

Refroïdie à l'air

Un minimum de 3" (76 mm) sur tous les côtés. Installer le déflecteur pour prévenir la recirculation de l'air chaud. Un minimum d'espace doit être accordé pour assurer une aération adéquate pour une performance optimale.

Refroïdie à l'eau

Connexion de l'entrée d'eau et du drain sous le côté de la base 1/2" FPT.

Options

- Distributeur de cornets
- Adaptateur pour le drain (pour rinçage & nettoyage faciles)
- Ensemble de verrouillage pour poignées
- Robinet
- Verrous pour les trémies
- Agitateur de trémie
- Spinner de panneau
- Rail à sirop (montage latéral)
- Rail à sirop (intégré)



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