



MAQUINA DE YOGUR Y HELADO SOFT

“KLASS 202P”

- Alimentación del cilindro mediante bomba.
- Excepcional rendimiento productivo hasta 40Kg/h.
- Dos ciclos automáticos de congelación: para helado soft y yogurt helado; “creative” para sorbetes, postres helados y helados de frutas a base de ingredientes naturales (patentado).
- La total autonomía de los tanques de conservación de la mezcla y el control de consistencia independiente le permiten combinar sabores con diferentes características y con diferentes cantidades y frecuencias de dispensación.
- Posibilidad de apagar la mitad de la máquina en caso de temporada baja o en la operación ordinaria de limpieza y/o cambio de un solo sabor, manteniendo la otra parte en funcionamiento.
- Agitación en el depósito para la versión EMU (con recargo).
- Conservación automática del producto en el depósito con función de ahorro energético y regulación de temperatura con display para visualización de la temperatura en el depósito.
- Doble señalización de la reserva de producto en el depósito con bloqueo automático de la dosificación cuando se alcanza el nivel mínimo.
- Tanques de almacenamiento de mezcla de gran capacidad.
- Gran cilindro congelador para hacer frente a los picos de demanda.
- Mezclador monobloc en resina (estándar) o en acero con rascadores móviles y contra-agitador (opcional).
- Bomba de engranajes motorizada para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Grifo con sistema de dosificación con sensor magnético.
- Sistema automático de retorno por palanca después de la dosificación (opcional).
- Posibilidad de programar el contaje de las porciones dispensadas (contador de conos).
- Panel frontal moldeado para permitir la decoración incluso de vasos/recipientes grandes.
- El sistema CTS (patentado) es un verdadero asistente electrónico que previene el mal funcionamiento interviniendo en caso de cualquier error en las operaciones de uso de la máquina por parte del operador.
- Sistema Wi-Manager para conexión Wi-Fi (vía My-Soft App) y gsm.