

# CREAM TP3

# PLUS TP4

TOUCH  
SCREEN

TP5

TP7



## Cream Plus - Érintőképernyős fagyalt és krémfőző gép

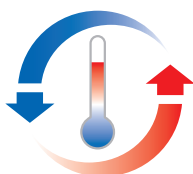
- Multifunkcionális gép: felső tartályban melegítés és hűtés, alsó kamrában fagyasztás, melyek egymástól függetlenül egyidőben is működnek
- Mikroprocesszor alapú vezérlőegység
- Gyártási folyamat személyre szabható
- Akár 110 C° is elérhető
- Krémek készítéséhez

A forradalmi érintőképernyő lehetővé teszi a különböző funkciók beállítását:

- Szabályozható levegőfelvétel
- Szabályozható sűrűség
- Fagyalt állapota minden szakaszban ellenőrizhető
- Az érintőképernyő segítségével a felhasználó 17 előre beállított eljárás közül választhat, melyek kivétel nélkül személyre szabhatóak, illetve további 3 egyedi receptet alkothat.

MOD	TP3	TP4	TP5	TP7
- Előállított mennyiség óránként	Kg. 10/30	Kg. 15/45	Kg. 20/65	Kg. 40/95
- Felső tartály kapacitása	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14
- Alsó tartály kapacitása	Min. Lt. 2 Max. Lt. 4	Min. Lt. 3 Max. Lt. 6	Min. Lt. 4 Max. Lt. 8	Min. Lt. 6 Max. Lt. 15
- Felvett teljesítmény maximuma	Kw. 9,3	Kw. 9,8	Kw. 10	Kw. 12
- Elektromos jellemzők	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- Hűtés módja	Víz	Víz	Víz	Víz
- Fagyasztásra használt gáz	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
- Méretek	535 x 715 x 1400 h.	535 x 715 x 1400 h.	535 x 715 x 1400 h.	535 x 915 x 1400 h.
- Súly	Kg. 260	Kg. 290	Kg. 290	Kg. 340

- HŰTÉS



- MELEGÍTÉS

Forgalmazó:

**BÉKÁS**  
 cukrászat • sütőipar • gasztronómia

www.bekaskft.hu