

Soft SB300

Base com rodízios giratórios de 4 polegadas, com freio, estrutura e revestimentos construídos com aço inox 304. O cilindro recebe um tratamento de banho de cromo que evita o desgaste por atrito possibilitando a produção de produtos de maior abrasividade, como a calda de açai. As cubas possuem sistema de refrigeração independente e o isolamento térmico em poliuretano expandido. Bombas dosadora de calda com regulagem mecânica garantindo um excelente “overrun”. O ajuste da consistência do sorvete é feito através do painel de controle que possui tecnologia touchscreen. Vedação do eixo da espátula é feita por um selo mecânico. Refrigeração com compressor hermético, gás R404A, condensação a ar, condensador aletado.



| MODELO | SB 300 COM DOIS COMPRESSORES |
|---|---|
| MARCA | BERTOLLO |
| ALTURA | 1520 mm |
| LARGURA | 680 mm |
| PROFUNDIDADE | 820 mm |
| PESO | 270 kg |
| PRODUÇÃO | 250 á 300 cones de 80 grs/hora |
| MATERIAL | Aço inóx 304 |
| CORREIA (BOMBA DOSADORA) | Correia MA ZS 33 |
| UNID. CONDENSADORA DAS CUBAS | 0.33 CV (1 Peça) |
| COMPRESSOR | 1.5 CV cada (2 Peças) |
| BATEDOR | 1.5 CV cada (2 Peças) |
| VENTILADOR DO CONDENSADOR | 0.25 CV (1 Peça) |
| CONDENSAÇÃO | Ar |
| TENSÃO | 220/380V. Trifásico |
| GÁS REFRIGERANTE | R-404A |
| GÁS REFRIGERANTE DAS CUBAS | R-404A |
| POTÊNCIA | 4,5 kW |
| FREQUENCIA | 60 Hz |
| CAPACIDADE DE CALDA NA CUBA E CILINDRO EM MÁQUINA COM BOMBA | Máximo de 19L na máquina sendo: 2,5L cada cilindro e 7L cada cuba |

TABELA DE PRODUÇÃO:

Usando os grifos laterais: Uma casquinha a cada 20 segundos em cada grifo.

Usando o grifo central: Uma casquinha a cada 10 segundos.

Conexões Externas:

- Eléctrica:

220 V Trifásico: Disjuntor tripolar 30 A, cabo flexível isolado de 06 mm;

380 V Trifásico: Disjuntor tripolar 20 A, cabo flexível isolado de 04 mm.