

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:

- Elétrica:

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.