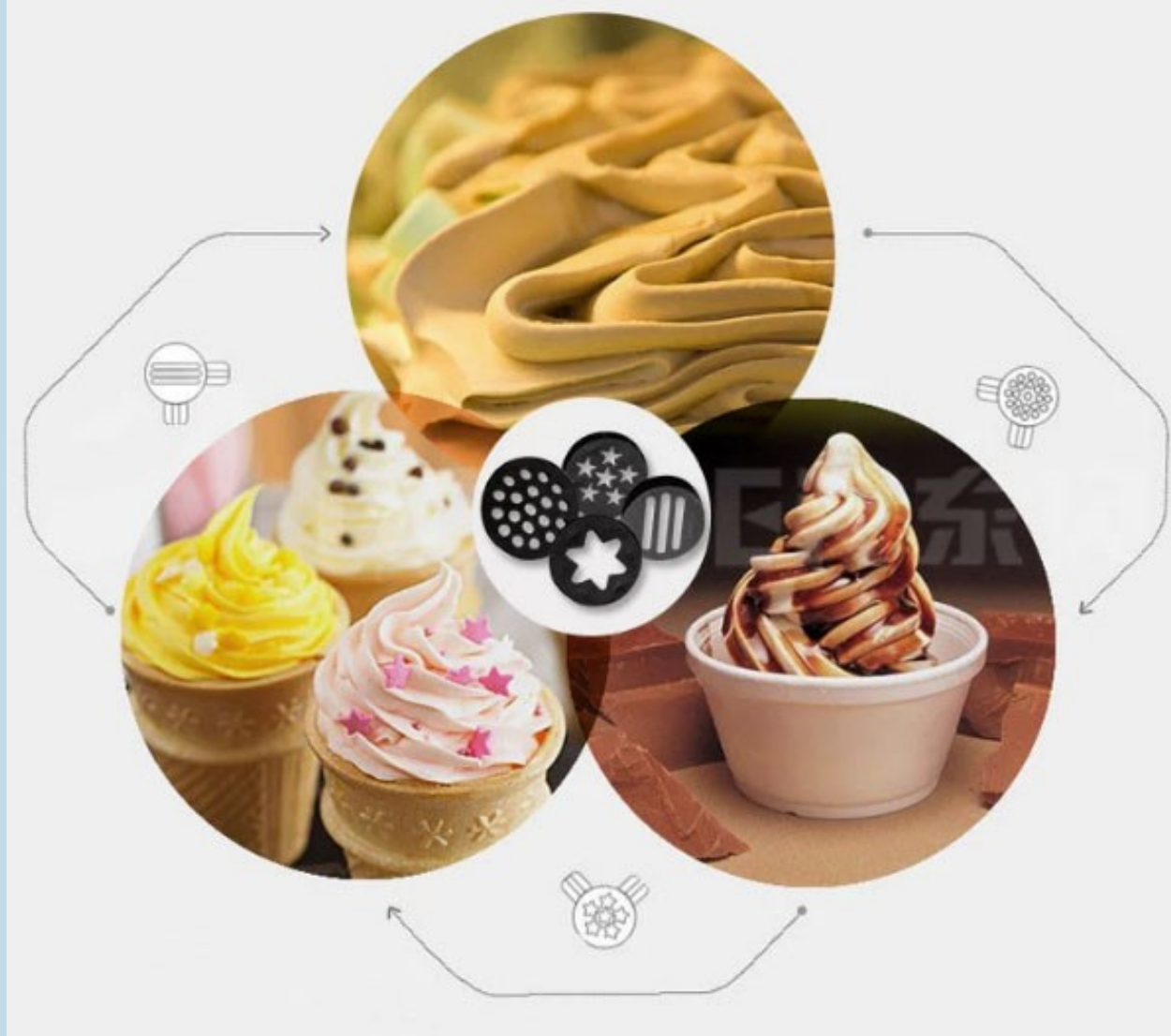


NEW MAGIC HEAD



S930T—Senaste från PASMO!





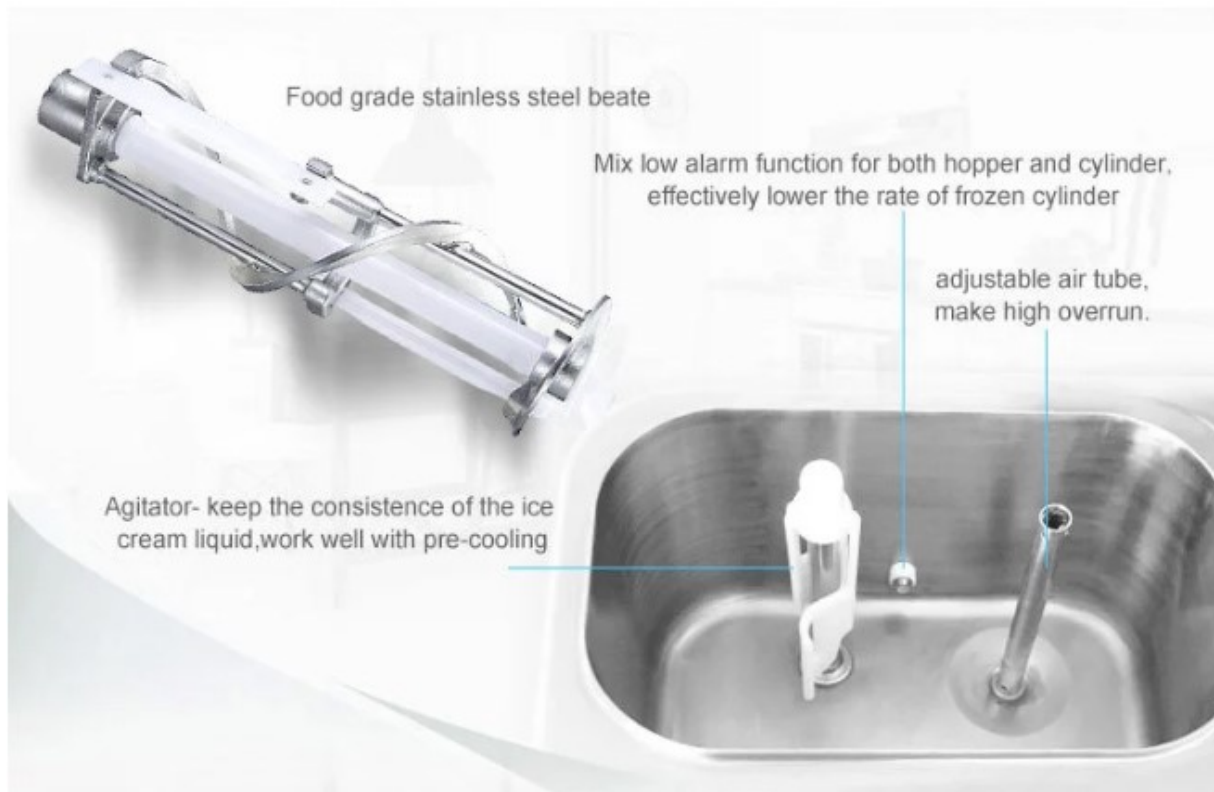
Liten, lättplacerad maskin med hög kapacitet

S930T finns i tre olika modeller; Gravitationsmodell utan pastörisering, mixpump med/utan pastörisering. Genom fronten av plexiglas får kunden en attraktiv bild av hur produkten bearbetas. Fördelen med S930T är att den har färre delar, vilket gör rengöringen och diskningen mycket lättare. Maskinen är utrustad med hållbara delar, som minskar slitaget och minimerar underhållskostnaden samtidigt som den ger flera års tillförlitlig drift.

- **Tystgående bänkmodell med bekväm arbetshöjd. Får plats på en vanlig 600mm djup bänk.**
- **Utrustad med:**
 - Omrörare i mixtank
 - Standby funktion för behållaren
 - Låg mixnivå-alarm
 - Dubbelt kontrollsystem
 - Självstängande handtag som motverkar spill och underlättar exakt portionering
 - Mjukstart och stopp gör att mekaniken håller längre
 - Magic Head – Stjärnmunstycke i fyra olika modeller



Gravitationsmodellen



- Matar mix från mixbehållaren till fryscylin- dern med hjälp av gravitationen. Glassen till- verkas då vi något lägre temperatur och overrun än med mjukglassmaskiner med pump.
- Mix- och luftinblandningsrör som ger opti- mal produktkvalitet samt en jämn och låg kostnad per portion

Mixpumpmodellen— Högt & jämt overrun (luftsättning)



2 olika mixpumpmodeller med kugghjul:

- **Heating - Mixpump med upptingsfunktion.**
230V 50Hz
- **Pasto - Mixpump med pastörisering.**
Har en högre spänning på 400V 3Fas.

Teknisk information

Lyftkyld	
Kapacitet per timme	25 kg
Produktion per timme	250 glassar
Fryscylinder	2 L
Mixbehållare	9,5 L
Kompressor	ASPERA
Miljövänligt kylmedel	R404A
Dimensioner BxDxH mm	380 x 635 x 803
Spänning	2000W 230V 50Hz
Vikt	110 kg
Utförande	Rostfritt stål
Art Nr:	PASMO S930T