



Bomba simplificada

PH61

Congelador de batidos

Cuatro sabores, bomba

Características

Ofrezca cuatro sabores de batidos: chocolate, vainilla, fresa y un sabor opcional. Surtido de batidos con porciones controladas para la producción de altos volúmenes de batidos de leche.

Sistema de tratamiento térmico

Lleva a cabo un ciclo diario de calentamiento y enfriamiento para mantener los productos lácteos en condiciones seguras durante un período de hasta dos semanas antes de que sea necesario desarmar y limpiar toda la unidad.

Cilindro refrigerante

Uno, 7 qt (6,6 litros).

Tolva de mezcla

Una, 20 qt (18,9 litros). Refrigerada para mantener la mezcla por debajo de 41 °F (5 °C).

Indicadores luminosos

El indicador de mezcla baja parpadea para avisar al operador que es necesario añadir mezcla. Cuando parpadea el indicador de tolva vacía, el sistema de refrigeración cambiará automáticamente a la modalidad de espera para evitar daños.

Controles electrónicos

La viscosidad es medida de manera constante para asegurar el surtido de batidos de calidad consistente. Las lecturas en la pantalla de cristal líquido (LCD) indicarán las temperaturas de la tolva y el cilindro refrigerante en cualquier momento de las operaciones. Es posible ver el historial de tiempos y temperaturas de los 13 ciclos de tratamiento térmico más recientes.

Espera

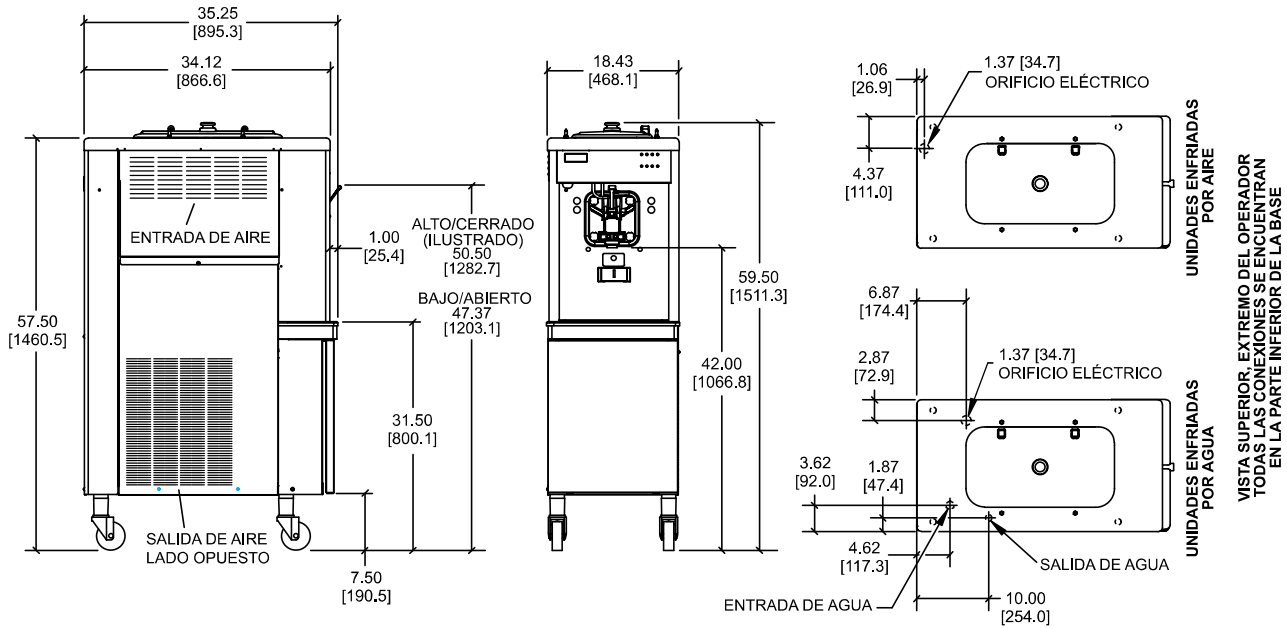
En los largos períodos sin uso, la función de espera mantiene el producto a una temperatura segura en la tolva de mezcla y el cilindro refrigerante.

Sistema de jarabe

Los sabores de los batidos se seleccionan mediante teclados. Una compresora de aire integrada suministra el jarabe para los batidos desde cuatro tanques de jarabe de 1 galón (3,8 l) de capacidad, localizados en el compartimiento inferior delantero. La mezcla congelada para batidos y el jarabe se combinan automáticamente para surtir el sabor elegido. Únicamente debe utilizarse jarabe de concentración normal, sin pulpa ni semillas.

Dos ruedas pivotantes con mecanismo de bloqueo

Las ruedas pivotantes delanteras tienen una función de bloqueo para que los operadores puedan mantener el equipo en su sitio. El bloqueo de las ruedas pivotantes puede liberarse para mover el equipo durante la limpieza.



LAS CIFRAS ENTRE PARENTESIS INDICAN MILIMETROS, LAS DIMENSIONES DECIMALES Y FRACCIONARIAS SON IGUALES A (MÁS O MENOS) 1/16 DE PULGADA [1,5 mm].

Peso	lb	kg
Neto	608	275,8
Embalado	650	294,8
	pie ³	m ³
Volumen	66,5	1,88
Dimensiones	pulg.	mm
Anchura	18 7/16	468
Profundidad	35 1/4	895
Altura	59 1/2	1511
Espacio libre desde el piso	7 1/2	191

*Montado en ruedas pivotantes estándar

Especificaciones eléctricas	Tamaño máximo de fusible	Amperaje mínimo de circuito	Polos (P) Hilos (H)
208-230/60/3 Aire	25	18	3P 4H
208-230/60/3 Agua	25	18	3P 4H
220-240/50/3 Agua	25	18	3P 4H
380-415/50/3N~ Aire	20	20	4P 5H

Esta unidad puede fabricarse con otras características eléctricas y contar con aprobaciones de agencias normativas adicionales. Consulte con el distribuidor Taylor de su localidad para conocer las otras características eléctricas y aprobaciones de agencias según los requisitos eléctricos y nacionales específicos.

(Para conocer la información eléctrica exacta y las marcas de aprobación, siempre consulte la etiqueta de datos de la unidad).

**Nuestras actividades de investigación generan mejoras constantes.
Por lo tanto, estas especificaciones están sujetas a cambios sin aviso previo.**

Especificaciones de licitación

Eléctricas: V _____ Hz _____ Fases _____
Neutro: Sí No **Enfriamiento:** Aire Agua N.A.

Opciones: _____

Distribuidor Taylor autorizado

Especificaciones

Eléctricas

Se requiere una conexión eléctrica dedicada. Consulte el diagrama eléctrico para conocer los requisitos. La unidad ha sido fabricada para conectarse de manera permanente. Consulte con su distribuidor de productos Taylor para conocer las especificaciones de cordones y receptáculos permitidos por los códigos de su localidad.

Motor de batidora

Uno, 1,0 HP.

Sistema de refrigeración

Uno, 11.000 BTU/h (3,2 kW). R404A.

(La potencia puede variar dependiendo del compresor empleado).

Unidades enfriadas por aire

Espacio libre mínimo de 3" (76 mm) en todos los costados. Es necesario mantener los espacios libres mínimos para asegurar el flujo de aire apropiado que se necesita para un funcionamiento óptimo.

Unidades enfriadas por agua

Conexiones FPT de 3/8" de entrada de agua y desagüe en la parte inferior de la base.

Opciones

- Grifo
- Cerrojos para tolva
- Despachador de vasos para batidos



750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, Illinois 61072
www.taylor-company.com