

Kombinirani sladoledni stroji

Combined Ice Cream Machines

- **Prednosti nakupa kombiniranega sladolednega stroja DUO:**
 - Omogoča večji izbor osnovnih mas - vsak okus ima lahko svoj recept.
 - Za kompletno izdelavo sladoleda zadostuje en stroj.
 - Zavzame manj prostora kot kombinacija stroja in pasteurizatorja.
 - Vpliva na nižje stroške investicije.
 - Izdelamo boljši sladoled kot brez tople predpriprave sladoledne mase.
 - **Elektronika za upravljanje pasteurizatorja** nam ponuja različne načine segrevanja sladoledne mase, ki preprečujejo sprijemanje zmesi na steno posode in omogočajo velik prihranek električne energije:
 - normalno ali hitro gretje za večje količine sladoleda,
 - gretje za bolj občutljive sladoledne zmesi,
 - gretje za zelo majhne količine zmesi v večjih strojih, kjer segrevamo maso samo s spodnje strani posode.
 - **Posebno skonstruiran blokator** v posodi za pasteurizacijo:
 - Preprečuje, da bi zmes sledila mešalu in se vrtela v posodi.
 - Omogoča, da dosežemo homogeno zmešano sladoledno maso.
 - **Posebno skonstruirana cev:**
 - Omogoča, da vročo zmes pretočimo iz posode za pasteurizacijo v cilinder za izdelavo sladoleda.
 - Preprečuje okužbo sladoledne mase.
- **The advantages of buying a combined ice cream machine DUO:**
 - allows you to dispose of a wider selection of basic ice cream mixes - each flavour can be made according to its own recipe;
 - one machine is all it takes for the complete ice cream production;
 - requires less space than a combination of a batch freezer and a pasteurizer;
 - lowers the investment costs;
 - better ice cream quality than without warm preparation phase of the ice cream mix.
 - **The electronic control** of the pasteurizer enables you to choose between different heating modes of the ice cream mix. This option prevents the mix from sticking to the cylinder walls and enables you to save on energy costs:
 - normal or rapid heating for larger quantities of ice cream;
 - heating mode for delicate ice cream mixes;
 - heating of very small mix quantities in larger machines where the mix is only heated from the cylinder bottom.
 - **A blocking device of special construction** inside the pasteurization cylinder:
 - prevents the mix from rotating inside the cylinder while spinning together with the agitator;
 - helps you achieve a homogeneously blended ice cream mix.
 - **Specifically designed tube:**
 - makes it possible to transfer hot mix from the pasteurizer tank to ice cream production cylinder.
 - prevents the ice cream mix from getting infected by bacteria.

Kombinirani sladoledni stroji / Combined Ice Cream Machines

Tip/Type	Sladoledna masa /cikel		Zmogljivost na uro / Capacity per hour	Moč / Power	Električni priključek / Electric connection
	Mix used /cycle		Sladoledna masa / Mix used		
	min	max			
	kg	kg	max kg/h	KW	Volt/Hz/Ph
MEHANSKI / MECHANICAL					
DUO 6	2	6	36	7,3	400/50/3
DUO 9	3	9	54	9,0	400/50/3
DUO 12	3	11	66	11,5	400/50/3
DUO 16	3	14	84	16,5	400/50/3
DUO 18	6	17	102	17	400/50/3
DIGITALNI / ELECTRONIC					
DUO 6d / 35	1,5	6,5	35	7,3	400/50/3
DUO 9d / 55	2	9,5	55	9,0	400/50/3
DUO 12d / 75	3	12	75	11,5	400/50/3
DUO 16d / 100	3	16	100	16,5	400/50/3
DUO 18d / 120	6	17	120	17	400/50/3

DVO



Kondenzator / Condenser	Neto teža / Net weight	Mere / Dimensions			Inverter
		Višina / Height	Širina / Width	Globina / Depth	Opcija / Optional
	cca kg	mm	mm	mm	
Vodni/Water	260	1377	610	910	
Vodni/Water	310	1377	610	910	
Vodni/Water	360	1377	610	910	
Vodni/Water	410	1377	610	1055	
Vodni/Water	420	1437	610	1055	
Vodni/Water	265	1377	610	910	•
Vodni/Water	315	1377	610	910	•
Vodni/Water	365	1377	610	910	•
Vodni/Water	415	1377	610	1055	•
Vodni/Water	425	1437	610	1055	•