



项目编号 _____

C165

C165

软式冰淇淋机

单缸、热处理

特征

可制作所有流行的软式冰淇淋，如低脂到无脂的冰淇淋或酸奶冰淇淋。

热处理系统

提供每日加热和冷却循环功能，以便安全维护乳制品，最长可达2周（14天）的拆卸、清洁周期。

冷冻缸

一个，1.5夸脱（1.4升）

原料槽

一个，8夸脱（7.6升）。原料槽内的原料在自动和待机模式下处于41°F（5°C）以下。

指示灯

低料指示灯闪烁时，提醒操作者添加原料。
缺料指示灯闪烁时，系统将自动转入待机模式以防损坏。

触摸屏控制

在耐用的面板内嵌有微电脑控制器。可选多种语言。连续测量粘稠度以达到出品一致的软式冰淇淋。软锁机功能提高了设备的可靠性，原料槽和冷冻缸里的温度会在触摸屏上显示，并可以通过进入管理员菜单，在触摸屏上查看过去366次热循环中温度和时间的数据。

待机模式

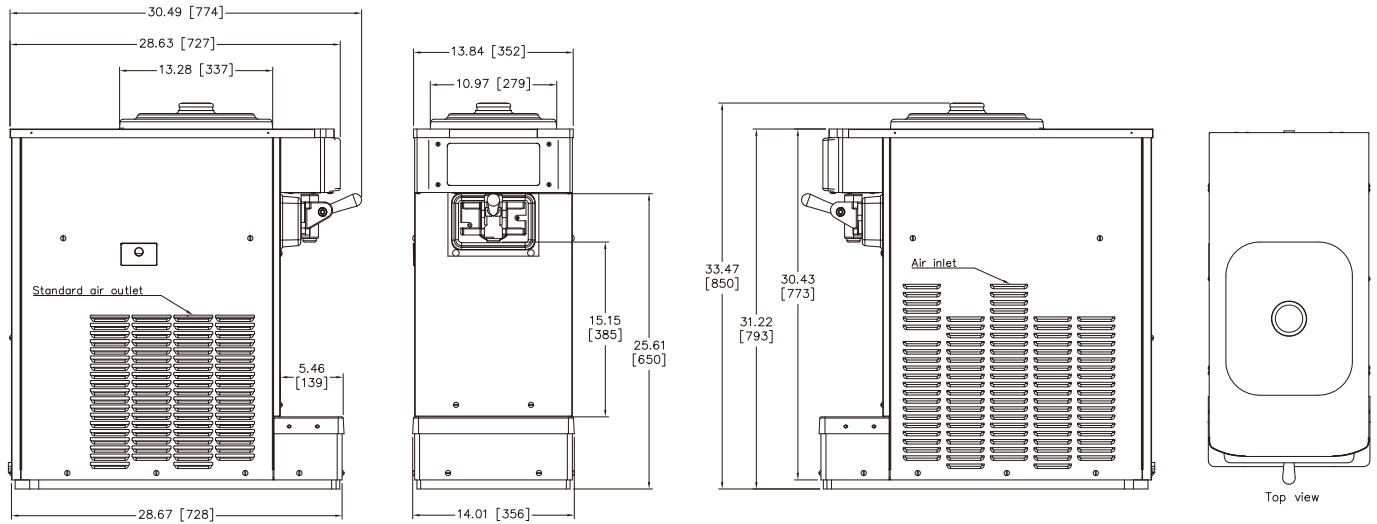
当设备长时间闲置时，待机模式可以使原料槽与冷冻缸的产品处于安全温度。



美得彼餐饮设备（上海）有限公司
电话：021-3323 9898
中国上海市闵行区沪闵路3888号汉生科技产业园1号楼105-109室
<https://www.middleby.com.cn>

GB/T 19001-2016
ISO 9001:2015
Registered Firm

24/7客服热线
400-820-8861



重量	磅	千克
净重	225	102
毛重	251	114
	立方英尺	立方米
体积	17.3	0.49
尺寸	英寸	毫米
宽度	13.84	352
深度	30.49	774
高度	33.47	850
相对间隙	---	---

电力	最大 保险丝尺寸	最小 电路载流量	极(P) 电线(W)
220-240/50/1	15	10	2P 3W

该装置可采用其他电气特性制造，根据具体的电气和国家要求，可咨询当地Taylor经销商。
(有关确切的电气信息和认证标志，请务必参考设备的数据标签。)

设备参数

电力要求

需要一个专用的电气连接。有关正确的电气要求，请参阅电气图。如当地法规允许，请咨询当地的Taylor经销商，了解电线和插座规格。

搅拌马达

1个，0.5 HP。

制冷系统

一个，3,400 BTU/hr, R404A。

风冷

每侧最少预留6" (152 mm)的通风空间，机身背面须靠墙放置以防止热风回流。机身须满足最低间隙要求，以保证足够的空气流动发挥设备最佳性能。

可选配件

- 顶部排气管（仅对风冷式）

Taylor将对产品不断的更新与改进，
因此这些规范可能会随时更改，恕不另行通知。

美得彼餐饮设备（青岛）有限公司

电话：86-532-8667 2001 传真：86-532-8667 2003

中国山东省青岛市高新区锦暄路1号

