

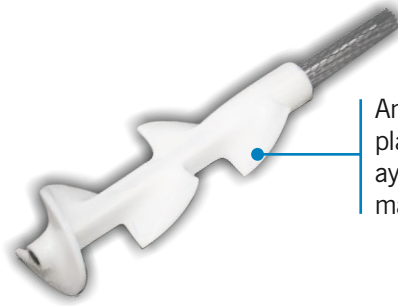


Angel / Ultra



Angel / Ultra modelinde standart olarak sunulan üst hazne soğutma sistemi; ısıya duyarlı otomatik termostatı sayesinde hazne içerisinde bekleyen ürünü koruma soğukluğunda muhafaza eder, tazeliğini ve kıvamını koruyarak satışa hazır halde tutar.

7 x 2 lt. hazne kapasitesi ile satış ve soğutma performansına ekstra katkı sağlar.



Angel / Ultra modelinde kullanılan dayanıklı ve sağlıklı plastik bıçaklar; dondurmanın kıvam ve kalitesini artırır aynı zamanda cihazınızın yedek parça ve bakım maliyetlerini düşürür.



Modelde kullanılan Invertör sistemi, dış elektriksel hatalardan kaynaklı motor ve dijital aksam arızalarından cihazı korur. Makinenizin uzun ömürlü olmasını ve sessiz çalışmasını sağlar



Angel / Ultra'da bulunan Defrost sistemi makinenin buzlanması durumunda seri bir müdahaleyle buzlanmayı çözüp satışınızın devamını sağlar ve makine temizliğini kolaylaştırır



Angel / Ultra modelinde düşük enerji tüketimli, çevreye duyarlı ve sessiz motor sistemleri kullanılmaktadır.



Üç çeşit sos haznesi bulunan ve kolayca monte edilebilen rainbow makinesiyle rengarenk dondurmalar servis edilebilir. (opsiyonel)



Spagetti - Çoklu Yıldız - Gelato şeklindeki değiştirilebilir servis başlıklarıyla dondurmanıza stil katar.



Angel / Ultra

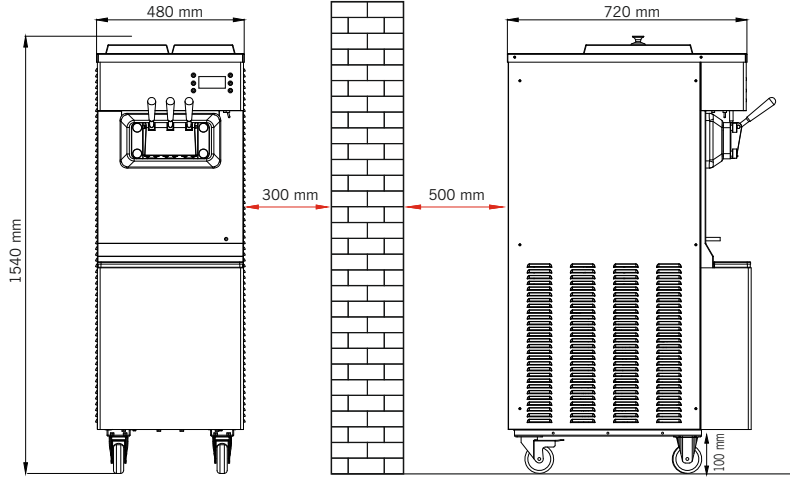
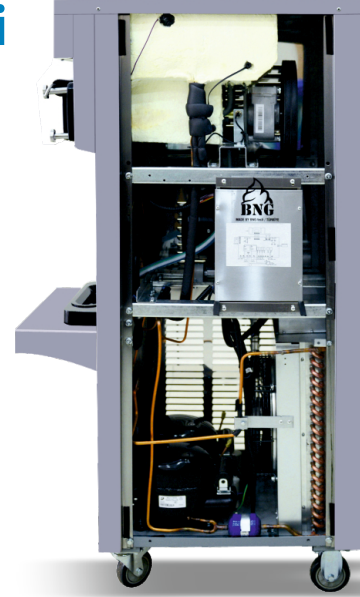
Saatte 380 Külah Satış Kapasitesi

Bağımsız;

- 2 Kompresör
- Seviye Kontrol Sistemi
- Üst Hazne Soğutma

Otomatik Gece Modu

Hazne içinde kalan ürünü 2 gün boyunca bozulmadan muhafaza eder.



Üretim Kapasitesi	Besleme	Hazne	Silindir	Gece Modu	Sayaç	Elektrik	Güç	Ağırlık
32 Kg./Saat	Gravity	2 x 7 Lt.	2 x 2.1 Lt.	Var	Yok	220 V/50 HZ	4 Kw	180 Kg



ZEFA ENDÜSTRİYEL MAKİNA TASARIM PAZ. VE DIŞ TİCARET

Oruçreis Mah. Giyimkent Sitesi 18.Sok. No:80 Esenler - İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel: +90 212 488 46 27 Gsm: +90 532 577 76 15 e-mail: info@zefamakine.com

www.zefamakine.com

Kompresör

Expansion Valf

Elektrik Sistemi

Motor-Aktarma

Sensör



*Makine üretiminde kullanılan başlıca ekipmanlar.