



软式冰淇淋机

小巧型，热处理，台式

型号: ISI-161TH



特点



简单易用



高性能



品质可靠



美味缔造



直驱马达

0.35 KW, 变频马达。降低运行噪音和振动。



热处理系统(巴氏杀菌)

加热原料到指定温度并保持一段时间以杀死菌, 使原料最长可保持两周。可以设定为用户手动或者自动操作方式。



原料槽

一个, 3升(0.8加仑)。在自动和待机模式下保持原料温度在5°C(41°F)以下。带有原料槽搅拌功能, 帮忙保持原料槽内的原料温度均匀。



冷冻缸

一个, 1.4升(0.4加仑)



其他功能

解冻/再生/煮水功能



人工智能控制系统

人工控制系统能产出高品质的软冰淇淋

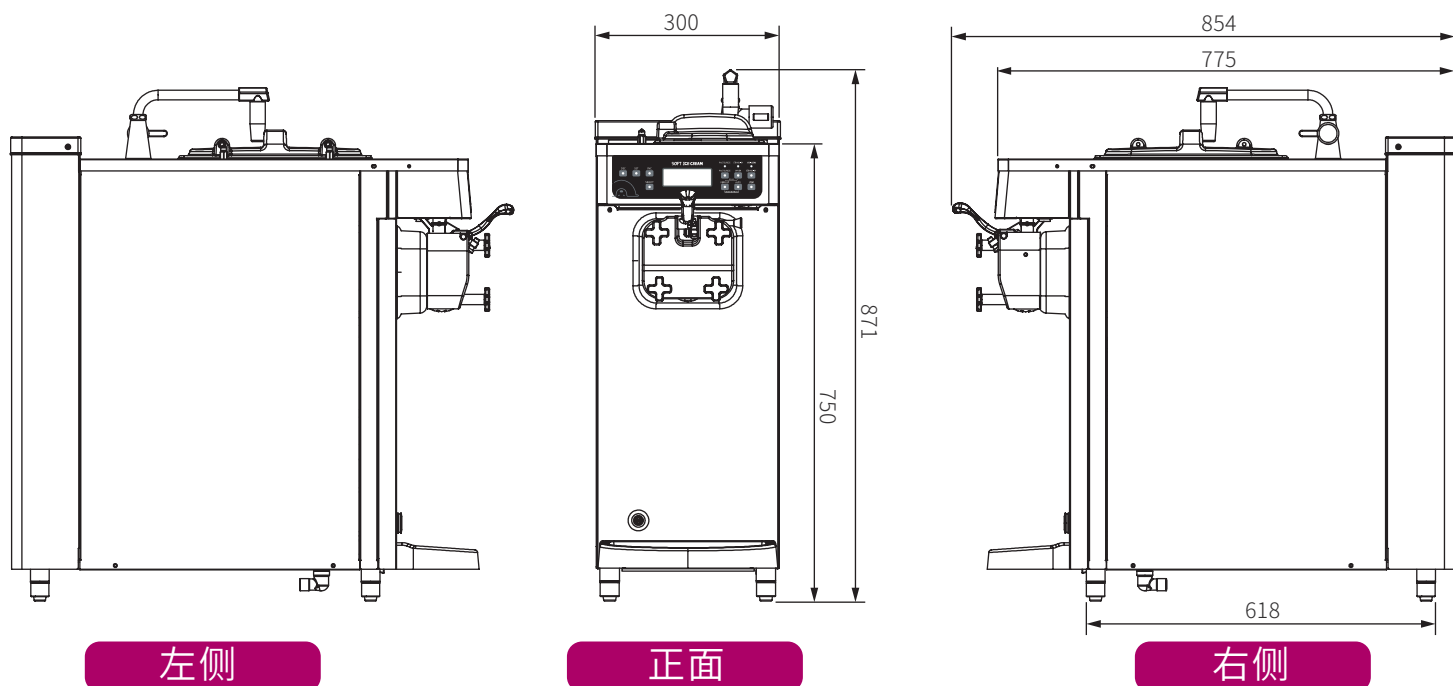


紧凑型设计

小巧型设计, 提升空间利用率



尺寸-单位:mm



左侧

正面

右侧

规格

型号	首次成型时间	连续出杯	最大产能	电力	功率
ISI-161TH	6~11分钟	约5杯(100cc/3.5盎司)	12 kg (26.5 lbs/h)	230V/50Hz/1PH	1.4KW
	压缩机容量	制冷系统	设备尺寸(WxDxH)	净重	毛重
	1 HP (R-404A)	风冷	300x854x871	89KG	108KG

※ 生产能力可能因环境温度而异。

细节介绍



简单易用的操作/LCD触控显示屏
带有语音提醒功能



底部的滤网可从前侧拉出
易于操作人员进行清洗



原料槽搅拌器帮助原料保持温度均匀
液位传感器自动检测液面

※ 设计和规格如有更改, 恕不另行通知