



MAQUINA DE YOGUR Y HELADO SOFT

“KLASS 202 TOUCH”

- Dos sabores+mezcla.
- Desde el piso.
- Agitación en el tanque.
- Alimentación por bomba.
- Condensación por aire, agua, 'híbrido' (aire+agua) o aire tropicalizado.
- Conservación automática del producto en el depósito con función de ahorro energético y regulación de temperatura.
- Bomba de engranajes para una fácil limpieza y mantenimiento.
- Excepcional rendimiento productivo hasta 40Kg/h.
- Mezclador monobloque de resina.
- Tanques de alta capacidad para la conservación de la mezcla.
- Práctico teleducha para lavado de cubas y cilindros.
- Panel frontal moldeado para permitir la decoración incluso de vasos/recipientes grandes.
- Pantalla táctil capacitiva de 7".
- Interfaz gráfica 'inteligente' patentada diseñada para mejorar el control de las funciones operativas de la máquina, para administrar fácilmente los parámetros de producción y para simplificar la lectura de alarmas
- Innovador menú de recetas que se suma a la producción "automática"; el gran número de recetas disponibles, preestablecidas y personalizables, permite al operador dedicar un criterio ideal de congelación y conservación a cada producto.
- Función "creativa" (patentado) disponible para cada receta, que permite el procesamiento de productos con equilibrio de ingredientes no tradicionales.
- Señal exclusiva "Stop&Draw" que informa al operador si es posible dosificar o si debe esperar para tener una consistencia ideal.
- Gestión y programación de lavados de vehículos para el cumplimiento de los procesos HCCP. Nuevos parámetros de control electrónico para verificar la correcta ejecución del lavado.
- Encendido automático y programable (función de producción diurna) y stand-by (almacenamiento nocturno).
- Memoria de alta capacidad de almacenamiento de comandos, cambios y alarmas.
- Menú técnico con gestión y programación de todos los parámetros de la máquina.
- disponibilidad de archivos multimedia para uso y mantenimiento de rutina de la máquina
- WiMANAGER: sistema avanzado de conexión M2M (Máquina - Máquina) para el control y gestión remota de todas las funciones operativas de la máquina.
- Máxima flexibilidad gracias a la total autonomía de los depósitos de conservación de mezclas y al control de consistencia independiente, que permiten combinar sabores con diferentes características y con distintas cantidades y frecuencias de dosificación.
- Posibilidad de apagar la mitad de la máquina en caso de temporada baja o en la operación ordinaria de limpieza y/o cambio de un solo sabor, manteniendo la otra parte en funcionamiento.
- Posibilidad de programar el conteo de las porciones dispensadas (contador).

- Sistema CTS (patentado): un verdadero asistente electrónico que previene el mal funcionamiento, interviniendo en caso de cualquier error en las operaciones de uso de la máquina por parte del operador.