

Flüssigeis - hb ice® Teigkühlsystem



Technische Grunddaten:

Lagerkapazität:	500 – 1000 Liter
Behälterdurchmesser:	900/1400mm
Ausführungsmaterial:	Edelstahl V 4 A
Rührwerk:	Leistung 1,1 / 1,5 kW
Wandabstreifer:	Teflon wechselbar
Salz/Wasserbefüllung:	Manuel oder Automatisiert
Schaltschrank:	am Gerät oder extern
Wasseranschluss:	½" - ¾" Kalt/Eiswasser
Leistung:	30 Liter/min
Kühlung und Thermoelement:	Eingebaut 1,5/ 2,5 kW isoliert oder extern
Verwiegung zu- & Abgang:	4 Punkt Messzellen 0-10 V
Stromanschluss:	400 V / 46 – 25 A

Verwendungszweck:

Automatische Erzeugung von lebensmittelechten Flüssigeis aus Trinkwasser und Salz (Reinheitsgebot).
hb-ice ist ein freiließendes, pumpbares Flüssigeis in einem Temperaturbereich von ca. -3°C, ein geschlossenes System, das den strengsten Hygiene- und Lebensmittelvorschriften entspricht, ist lange lagerfähig und leicht und unkompliziert anwendbar. Ein wichtiger Baustein zur Rohstoffautomatisierung.

Funktion allgemein:

Die Maschine wird über ein Wasserdosiergerät (nicht im Lieferumfang) mit Wasser befüllt. Die dazu benötigte Salzmenge wird händisch dazugegeben. Programm gesteuerter Ablauf laut unserem Handbuch und Bedienungsanleitung. Das fertige hb-ice wird über eine Edelstahlleitung mit einer speziellen Pumpe dosiert. Die hb-ice Eismaschine steht auf 4 Messzellen, mit denen die Zu- und Abgänge gesteuert und erfasst werden.

Ausführung:

Alle Teile sind in V4A-Edelstahl ausgeführt, große Inspektionsöffnung mit Sicherheitsschalter und Entlüftungsventil. Inklusive einer kompletten Kühlanlage.



Symbolfotos – und technische Änderungen vorbehalten