

Digitalni sladoledni stroji

Electronic Horizontal Batch Freezers

• Novo elektronsko krmiljenje DIGIT:

- Meri trdoto sladoleda in na osnovi te določa trajanje proizvodnje.
- Zagotavlja kvaliteto izdelave vseh vrst sladoledov ne glede na količino sladoledne mase v cilindru.

• Samonastavljivo patentirano mešalo KLIMAR zagotavlja:

- dobro mešanje sladoledne mase,
- 100 % čist cilindar ob koncu izmeta sladoleda,
- optimalen hladilni izkoristek stroja,
- manjšo porabo električne energije in vode,
- večjo hitrost izdelave maksimalno trdega sladoleda.

• Hladilni sistem EKOICE:

- Omogoča manjšo porabo vode in električne energije med postopkom izdelave.

• Čiščenje in demontaža delov stroja sta:

- enostavna, brez uporabe dodatnega orodja, kar zagotavlja brezhibno čistočo.

• Stroji DIGIT z inverterjem:

- Ponujajo več možnih **nastavitev hitrosti mešala**, s čimer enostavno izberemo najoptimalnejše obrate za vsako vrsto in količino sladoleda.
- Od hitrosti vrtenja mešala je odvisna kvaliteta in količina sladoleda.
- Delovanje reguliramo na tri načine: na temperaturo, čas, trdoto.
- Podatki so prikazani na prikazovalniku.

• Večje dimenzije stroja digit i so izvedene z by-passom, ki omogoča:

- Da se pri nizkih temperaturah zmanjša moč kompresorja.
- Da lahko delamo manjšo količino sladoleda in varčujemo z energijo in vodo.

• New electronic control device DIGIT:

- measures ice cream consistency and determines the production time on the basis of the acquired data;
- assures high production quality of all types of ice cream regardless of the quantity of ice cream mix inside the cylinder.

• Self-adjustable patented agitator KLIMAR guarantees:

- effective blending of the ice cream mix;
- 100 % clean cylinder at the end of ice cream extraction;
- optimal cooling efficiency of the machine;
- considerable savings in water and energy;
- higher production speed for maximum ice cream consistency.

• EKOICE cooling system:

- Allows you to reduce water and energy consumption in production process.

• Dismantling and cleaning of batch freezer parts is:

- simple and requires no use of special tools, thus assuring perfect hygiene.

• DIGIT batch freezers with the inverter:

- provide ample possibilities of agitator speed setting which means that you can simply select the most appropriate rotation speed for any type or quantity of ice cream;
- the agitator rotation speed determines the quality and quantity of ice cream;
- the operation is regulated by controlling three parameters: temperature, time, consistency.
- data and messages appear on the display.

• Larger models of the Digit i batch freezer are provided with a by-pass for following purposes:

- the compressor power is reduced at lower temperatures;
- smaller quantities of ice cream may be produced reducing the consumption of water and energy.

Digitalni sladoledni stroji / Electronic Horizontal Batch Freezers

Tip/Type	Količina za cikel / Quantity for cycle				Zmogljivost na uro / Capacity per hour		Moč / Power
	Sladoledna masa / Mix used		Izdelan sladoled / Ice cream produced		Sladoledna masa / Mix used	Izdelan sladoled / Ice cream produced	
	min kg	max kg	min l	max l	max kg/h	max l/h	
DIGI 6 / 35	1,5	6,5	2,8	9	35	54	4,1
DIGI 9 / 55	2	9,5	3,5	13,2	55	75	5,5
DIGI 12 / 75	3	12	4,2	16,8	75	102	8
DIGI 16 / 100	3	16	5,6	23,8	100	138	9,8
DIGI 19XL / 120	4	19	5,6	26,6	120	150	14,5
DIGI 23XL / 140	4	23	5,6	32,2	140	180	16,5
DIGI 27XL / 150	4	27	7	37,8	150	215	20,5

DIGI

NW MACHINERY WORLD



Električni priključek / Electric connection	Kondenzator / Condenser	Neto teža / Net weight	Mere / Dimensions			Inverter	
			Višina / Height	Širina / Width	Globina / Depth	Serijski / Serial	Opcija / Optional
		cca kg	mm	mm	mm		
400/50/3	Vodni/Water	210	1338	520	860		•
400/50/3	Vodni/Water	260	1338	520	860		•
400/50/3	Vodni/Water	310	1338	520	860		•
400/50/3	Vodni/Water	350	1420	610	955		•
400/50/3	Vodni/Water	410	1420	610	955	•	
400/50/3	Vodni/Water	450	1420	610	1055	•	
400/50/3	Vodni/Water	520	1420	610	1155	•	