

CREAM PLUS TP3 / TP4 / TP5 / TP7

ICETECH 義式冰淇淋機

此機型有四種規格。使用現代技術、冷卻及電子科技，方便使用，十分適合甜點業者及製作義式冰淇淋。藉由機器上方的**雙重蒸鍋系統**，可加熱及冷卻，同時預防結塊產生。可用來製作義式冰淇淋、奶油醬（需間歇性攪拌）、果醬、轉化糖及調製巧克力。內部攪拌機運用現代高科技，製造出來的義式冰淇淋綿密順口、質地細緻、極具高品質。

• 同時擁有 **加熱/冷卻** 功能：

上方的儲藏槽與下方的攪拌機分別獨立運作。依據使用者的設定，可保存產品在冷藏溫度（零度以上）。便利的抽氣接頭設計，讓使用者能：

- 快速且方便地將混合好的義式冰淇淋直接取出，儲藏置冰箱中。
- 輕鬆的將奶油醬（或其他產品）取出至托盤上，而不用親自從攪拌器中取出。
- 不鏽鋼材質方便清潔，消毒機器更加迅速便利，符合食品健康衛生規定。

• 攪拌機：

將混合物從汽鍋旋塞倒入攪拌機後，微處理器會開始自動攪拌。



型號 MOD	TP3	TP4	TP5	TP7
規格 Specifications				
每小時產量 Hour production	10kg – 30 kg	15kg – 45kg	20kg – 65kg	10kg – 95kg
上方儲存槽容量 Upper tank capacity	2 Lt – 14 Lt	2 Lt – 14 Lt	2 Lt – 14 Lt	2 Lt – 14 Lt
下方儲存槽容量 Inferior tank capacity	2 Lt – 4 Lt	2 Lt – 4 Lt	2 Lt – 4Lt	2 Lt – 4 Lt
最大消耗功率 Absorbed power max	9.3 Kw.	9.8 Kw.	10 Kw.	12 Kw.
電源 Electrical features	400V/60Hz/3Ph	400V/60Hz/3Ph	400V/60Hz/3Ph	400V/60Hz/3Ph
冷凝 Condensation	水 water	水 water	水 water	水 water
冷煤 Refrigerating gas	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
尺寸 Sizes	535 x 715 x 1400	535 x 715 x 1400	535 x 715 x 1400	535 x 915 x 1400
重量 Weight	260 kg	290 kg	290 kg	340 kg