

LÍNEA FRÍO

Máquina helados Soft

VSP-40 SMART

Equipo especializado en producción de helado soft

Panel SMART
Manillas sabores

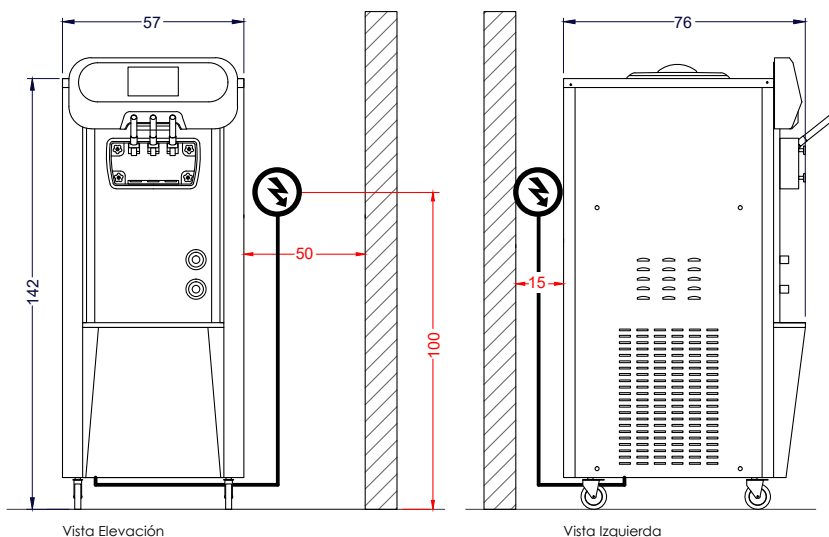


Función Precooling



NOTA!

Equipo debe estar **distanciado de:**
- Muro posterior al menos 15cm.
- Muro lateral y otros equipos, 50cm



Vista Elevación

Vista Izquierda

Unidad: cm

TIERRAS BAJAS
EQUIPAMIENTO COMERCIAL

Características

- Pantalla integrada SMART interactiva de 7" en español. Permite una fácil programación de funciones, al entregar instrucciones de uso y mantenimiento del equipo.
- **Función MANTENER FRÍO (Función Precooling)**, permite mantener la mezcla refrigerada, mientras la máquina no está en uso.
- **Compresor 1.25 hp.**
- Sistema con **bomba de aire.**
- **Contador de helados.**
- Limpieza simple por medio de función LAVADO.
- Control de temperatura y funcionamiento automático.
- Programación de temperatura y suavidad del helado.
- 3 manillas abatibles, las que permiten servir dos sabores simples y uno mixto.
- Bajos niveles de ruido.
- 4 ruedas de alta resistencia.

Producción: 40 litros/hr.

Producción por 1 litro de base de helado entre 10 a 13 conos.

	Capacidad	Equipo 40 l/h	c/cilindro 2.5 litros	c/depósito 8 litros
	Dimensiones	Ancho 57 cm	Fondo 76 cm	Alto 142 cm
	Peso	Peso Neto 120 kg		Peso Bruto 130 kg
	Especificaciones eléctricas	Potencia 2.85 kW	Energía 220V/50Hz	Consumo 30kW/24h
	Especificaciones eléctricas	Tipo de enchufe Monofásico Domiciliario 16A		
	Refrigerante	R404a		



Puesta en marcha/ REQUISITOS

Instalación eléctrica:

- Asegúrese de contar con un voltaje estable de 220V.
- Conectar directo a enchufe, no debe estar conectada a un alargador.
- No debe estar conectada a un generador, a no ser que tenga un estabilizador de voltaje.

La base para helado:

Una base bien formulada y cremosa asegura el mejor desempeño de su equipo, evitando daños en la máquina.

Recomendaciones:

- Siempre utilice una base de helado formulada para máquina de helado soft.
- Asegúrese de ocupar siempre mezcla fresca y no reutilizada.
- Siempre llene ambos depósitos con una cantidad mínima de 3 litros en cada lado.
- Utilice la misma marca de base de helado en cada cilindro.

Buenas condiciones ambientales:

- La temperatura máxima ambiental de trabajo de las máquinas es de 32°C. Una temperatura mayor afectará el rendimiento.
- No instale cerca de fuentes de calor o directamente expuesto a los rayos del sol.
- Instale el equipo en un lugar con buena ventilación, dejando espacios libres entre el muro y ambos lados.

NOTA!

Antes de encender, asegúrese de instalar la máquina en una **superficie nivelada** y presione el freno de la rueda delantera. Deje el aparato en posición vertical al menos **7 horas** después de instalarlo.



Limpieza y mantenimiento

Siga estas instrucciones

- Presione **STOP** y luego active el botón de **LAVADO**.
- Retire completamente la mezcla e incorpore agua tibia en ambos depósitos.
- Deje activada la función **LAVADO** por unos minutos y luego retire toda el agua.
- Repita este proceso hasta que el agua salga transparente.

Considerar:

O-ring y sellos de batidor, deben ser lubricados todos los días con vaselina.



Todos los días se debe lavar el equipo con **agua tibia y sin cloro**. Nunca dejar la base dentro de la máquina, durante la noche.

IMPORTANTE!

La limpieza de la máquina debe ser realizada a diario para proteger la salud de los clientes y los componentes del equipo, mismo caso si el equipo no ha sido usado en mucho tiempo.

PRECAUCIÓN!

Antes de realizar la limpieza, asegúrese de que el equipo esté apagado y desconectado de la fuente eléctrica, para evitar accidentes.