

LÍNEA FRÍO

Máquina helados soft

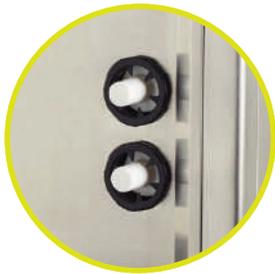
# VSP-30 PRO

Equipo especializado en producción de helado soft

Panel touch  
Manillas sabores

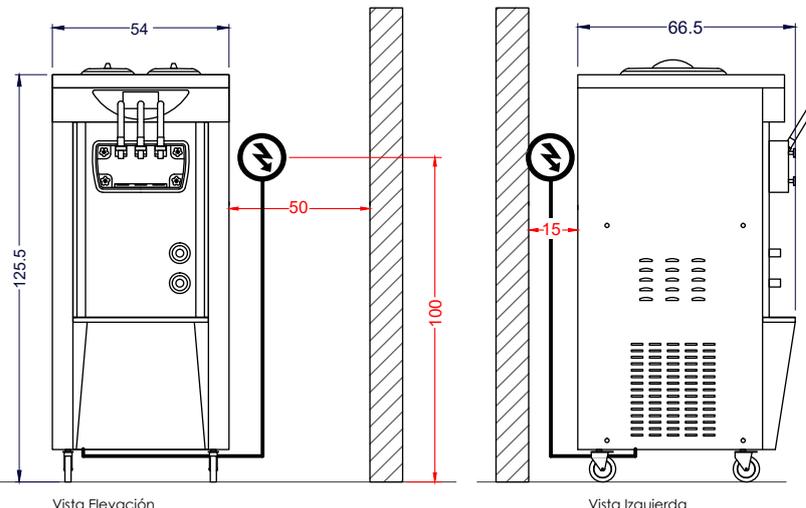


Doble portaconos



## 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

- Panel de control touch en español.
- **Compresor EMBRACO 1.25 HP.**
- Sistema con **bomba de aire** que asegura un alto rendimiento de la mezcla.
- **Contador de helados.**
- Limpieza simple por medio de función LAVADO.
- Con doble portaconos.
- Regulación de nivel de dureza del helado
- Incluye set de estrellas para sacar helado en ocho formas diferentes.
- Control de temperatura y funcionamiento automático.
- 3 manillas abatibles, las que permiten servir dos sabores simples y uno mixto.
- Bajos niveles de ruidos.
- 4 ruedas de alta resistencia.

**Producción: 30 litros/hr.**

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

 Capacidad	Equipo <b>30 l/h</b>	c/cilindro <b>1.8 litros</b>	c/depósito <b>8 litros</b>
 Dimensiones	Ancho <b>54 cm</b>	Fondo <b>66.5 cm</b>	Alto <b>125.5 cm</b>
 Peso	Peso Neto <b>110 kg</b>		Peso Bruto <b>120 kg</b>
 Especificaciones eléctricas	Potencia <b>1.95 kW</b>	Energía <b>220V/50Hz</b>	Consumo <b>24kW/24h</b>
 Especificaciones eléctricas	Tipo de enchufe <b>Monofásico Domiciliario 16A</b>		
 Refrigerante	<b>R404a/ 480 gr</b>		



## 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 mantención

### 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.