

1. DESCRIPCIÓN

Equipos productores semi-automáticos para fabricación artesanal de helados con base agua (batido, tipo sherbet) o leche/crema, con una incorporación de aire (overrun) de entre un 30% y un 60%.

Poseen estructura de acero inoxidable 304 y cuentan con un sistema de batido automático con paletas de polietileno, para una capacidad que va desde los 15 litros/hora en el modelo más pequeño, hasta los 90 lts/hora en el modelo de mayor capacidad.

Productos con bajo consumo de energía que requieren de un mínimo mantenimiento en el tiempo, dado el uso de componentes de alta resistencia y su revestimiento en acero inoxidable.

Su diseño moderno y exclusivo está orientado a facilitar una máxima limpieza del equipo, garantizando una higienización absoluta de los diferentes compartimientos, facilidad de transporte y adaptación en cualquier espacio físico.



CALIDAD

Fabricados en Brasil bajo estrictos estándares de calidad, las productoras verticales Fortfrio cuentan actualmente con la certificación **CE** que aprueba su comercialización en la comunidad europea, y la certificación según las normas de saneamiento **NSF**, que garantizan el cumplimiento de los requisitos de diseño y seguridad alimentaria.



2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	V-EXP 5	V-EXP 16	V-EXP 30
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
ORIGEN	Brasil		
ESTRUCTURA	Acero carbono, con acabado en acero inoxidable 430		
BATIDORA	Automática		
EXTRACCIÓN	Automática		
COMPRESOR	½ a ¾ HP	1,5 HP	3,5 HP
PRODUCCIÓN	5 Lt de helado por cada 3 Lt de mezcla	10 Lt de helado por cada 7 Lt de mezcla	30 Lt de helado por cada 20 Lt de mezcla
OVERRUN	Hasta 60%	Hasta 40%	Hasta 50 %
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS			
VOLTAJE	220 V monofásico o 220 V trifásico		
FRECUENCIA	50 Hz		
CONSUMO	0,84 kW	2,2 kW	3,9 kW
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS			
DIMENSIONES EN CM (L x An x Al)	46 x 90 x 106	52 x 89 x 141	52 x 119 x 198
PESO	72 Kg	122 Kg	220 Kg

3. INFORMACIÓN ADICIONAL

- El helado producido se extrae desde la máquina utilizando una válvula manual que se ubica bajo el estanque.
- Mientras trabaja, se pueden adicionar al equipo algunos ingredientes como trozos de fruta, crema extra, etc.
- No necesita de alcohol en su proceso de producción.
- Una vez obtenida la producción desde la máquina, es necesario introducir el helado dentro de un congelador para finalizar el proceso.

Producto distribuido en Chile por **COINPAL S.R. LTDA.**, con 12 meses de garantía del fabricante.

