



CROWN[®]
SERIES

TOTALLY DIFFERENT.



Standard 6



SA2650



Selected 50
Hz. Models

Item No. _____

C606

熱殺菌タイプコンビネーション シェイク・ソフトフリーザー

特徴

熱殺菌システムにより毎日ミックスの加熱と冷却を行い、機械の分解・洗浄作業までの間最大2週間にわたり製品を衛生上安全に保ちます。熱殺菌システムは食品衛生、製品のロス、機械のメンテナンス、修理費用等の問題を解決します。

シェイクの抽出

次の4種類のフレーバーから選択できます：チョコレート、バニラ、ストロベリー、及びオプション。ドアスパウト下のホルダーにカップを置き、フレーバーボタンを押します。シェイクとシロップが自動的に攪拌されてカップに抽出されます。カップに適量の製品が入ったら、量調節機能によりシェイクよりも一瞬早くシロップの抽出を止め、次の製品にシロップのフレーバーや色の残るのを防ぎます。

シロップシステム

シロップは購入時のパッケージのまま本体前下部のスペースへ置き、製品に使用することができます。高品質のシェイクを販売するため、餛肉粒や種子等を含んだシロップを使用することができます。ぜん動ポンプにより適量のシロップを安定的に抽出し、最高のフレーバーの製品を供給します。各シロップごとにマイクロプロセッサが正確なシロップ流量を最初に調節し、以後の再調整は不要です。

ソフトクリームの抽出

人間工学に基づいて設計されたドロートハンドルと調節ねじにより適度な製品抽出速度を設定できます。星型の抽出口はフリーザードアと一体なのでパーツ交換の手間が省けます。

プログラム制御

マイクロプロセッサ方式のタッチコントロールが強化ガラスパネルで保護されています。インストラクションに日本語を始め複数の言語を選択できます。粘度を絶えずモニターし、安定したクオリティーのシェイクとソフトを供給します。LEDにより分解洗浄までの日数を表示します。ホッパーとシリンダーの温度は常に表示できます。直近366回分の熱殺菌データを表示します。

シロップレール

サンデートッピング用シロップレール(容器)が4ついています。2つはポンプ、ヒーター付き、他2つは室温保管用です。

インジケータライトとアラーム

ミックスを補充するタイミングをミックス・ロー・ライトとアラームが知らせます。ミックス・アウト・ライトが点灯すると自動的にスタンバイモードへ移行し、過冷却による故障を防ぎます。

冷却シリンダー

シェイク側6.6リットル。ソフト側3.2リットル。

ミックスホッパー

18.9リットル2基。ミックス温度を5度以下に保ちます。エア/ミックスポンプにより適量の空気とミックスとをシリンダーへ送ります。

C606

Rockton, Illinois 61072
800-255-0626
Phone 815-624-8333 Fax 815-624-8000
www.taylor-company.com
e-mail: info@taylor-company.com

International Office
Taylor Company S.r.l.
Roma, Italy
Tel: +39-06-420-12002 Fax: +39-06-420-12034
e-mail: romeoff@taylor-company.com

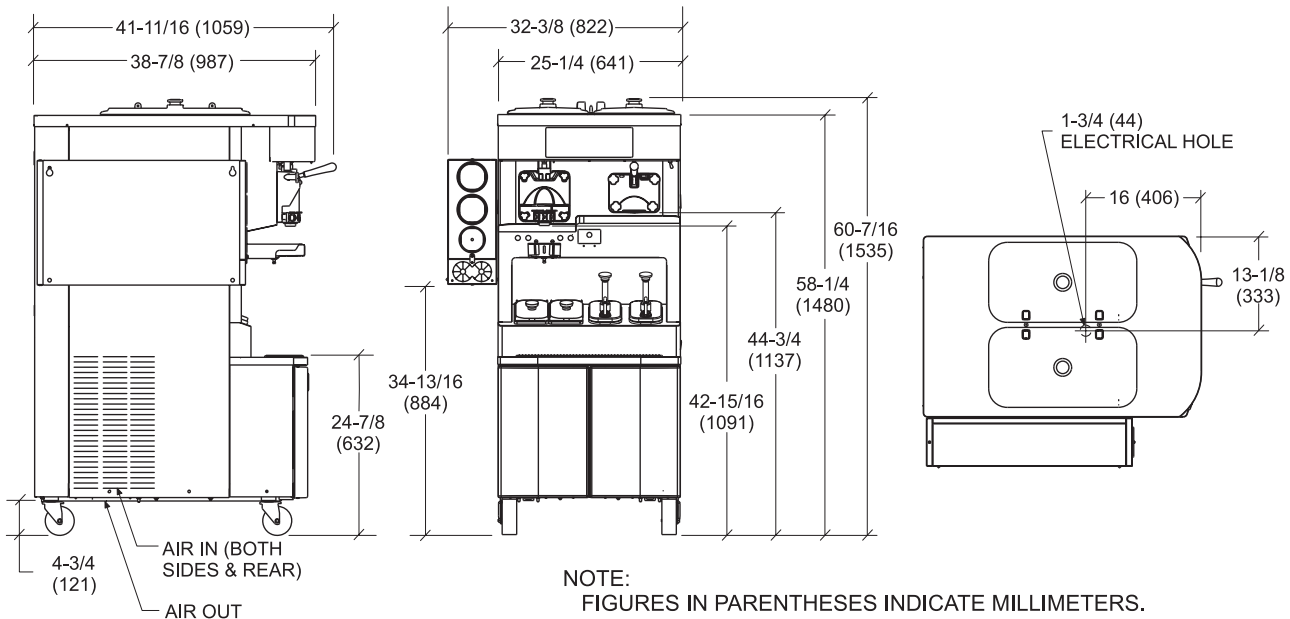


A4607

ISO 9001

Taylor Company

C606 Heat Treatment Combination Shake and Soft Serve Freezer



TOP VIEW - OPERATOR END
ALL CONNECTIONS LOCATED UNDERSIDE OF BASE

重量	lbs.	kgs.
本体	815	369.7
梱包時	1046	474.5
体積	cu. ft.	cu. m.
	66.5	1.88

Dimensions	in.	mm.
幅	25-1/4	641
奥行き	38-7/8	987
高さ	60-7/16	1535
床上	4-3/4	121

Mounted on standard casters

電気仕様	最大 ヒューズサイズ	最小 電流容量	極(P) 配線 (W)
208-230/60/3 Air	40	36	3P 4W
380-415/50/3N~ Air	25	24	4P 5W

Other electrical characteristics may be available.
(For exact electrical information, always refer to the data label of the unit.)

Bidding Specs

Electrical: Volt _____ Hz _____ ph _____
Neutral: Yes No Cooling: Air Water NA

Options: _____

仕様

電気

専用回路が一つ必要です。必要な電源の情報については電源チャートをご覧ください。この商品は常時接続して使用されるよう設計しております。お客様の地域の基準に合ったコードとコンセントの種類については、デイラー代理店へご相談ください。

ビーターモーター

シェイク1.0 HP; ソフト, 1.5 HP

冷却システム

シェイク, 11,000 BTU/hr.; ソフト, 9,500 BTU/hr. R404A
(BTUは使用するコンプレッサーにより変動します.)

空冷式

本体の全側面に最低76ミリの隙間が必要です。付属のディフレクターを取り付け、加熱した空気が再循環しないようにしてください。機械が最高の性能を発揮するため、機械本体と壁面との間に最低限上記の隙間が必要です。

オプション

- カップ・コーンディスペンサー
- ホッパーロック

絶え間ない研究により品質は常に向上しています。
ここに記載の仕様は予告なく変更することがあります。



Taylor Company,
a division of Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
Rockton, Illinois 61072
815-624-8333 800-255-0626 Fax 815-624-8000
www.taylor-company.com

Printed in U.S.A.