Línea Frío

Máquina helados Soft

VSP-30S

Equipo especializado en producción de helado soft



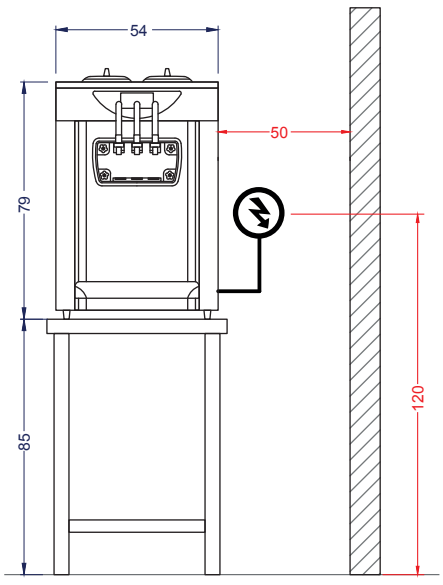
Panel touch
Manillas sabores



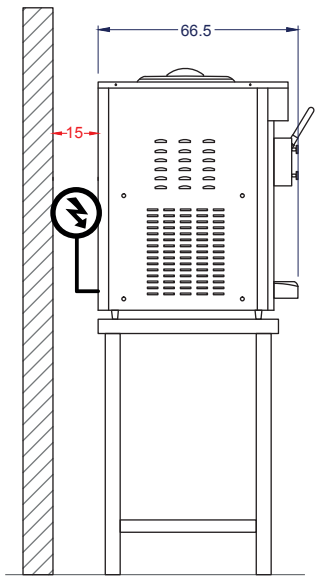
Tapa depósitos



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



Vista Elevación



Vista Izquierda

Unidad: cm

VENTUS®

Características

- Panel de control touch en español.
- **Compresor EMBRACO** 1.25hp
- Sistema con **bomba de aire** que asegura un alto rendimiento de la mezcla.
- **Contador de helados.**
- Limpieza simple por medio de función LAVADO.
- Regulación de nivel de dureza del helado.
- Control de temperatura y funcionamiento automático.
- 3 manillas abatibles, las que permiten servir dos sabores simples y uno mixto.
- Bajos niveles de ruidos.

Producción: 30 litros/hr.
Producción por 1 ltitro de base de helado entre 10 a 13 conos.

Capacidad	Equipo **30 l/h**	c/cilindro **1.8 litros**	c/depósito **6 litros**
Dimensiones	Ancho **54 cm**	Fondo **66.5 cm**	Alto **79 cm**
Peso	Peso Neto **100 kg**		Peso Bruto **110 kg**
Especificaciones eléctricas	Potencia **2.2 kW**	Energía **220V/50Hz**	Consumo **28kW/24h**
Especificaciones eléctricas	Tipo de enchufe **Monofásico Domiciliario 16A**		
Refrigerante	**R404a**		

Línea Frío
Máquina helados Soft
VSP-30S
Equipo especializado en producción de helado soft

VENTUS®

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 lubicados 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.