Línea Frío

Máquina helados Soft

VSP-40 SMART

Equipo especializado en producción de helado soft

VENTUS®

Panel SMART
Manillas sabores



Función Precooling



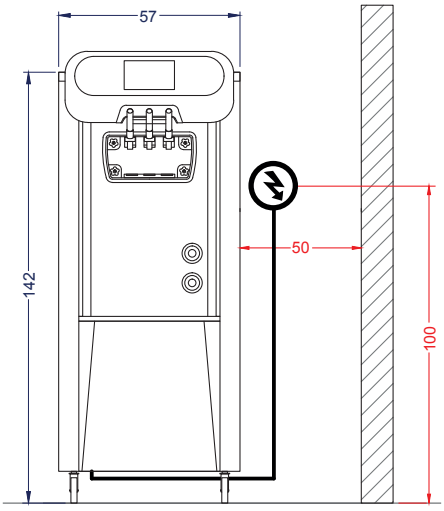


Características

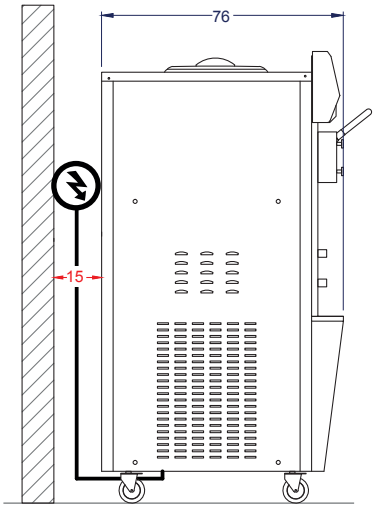
- Pantalla integrada SMART interactiva de 7"en español. Permite una fácil programación de funciones, al entregar instrucciones de uso y mantenimiento del equipo.
- **Función MANTENER FRÍO (Función Precooling)**, permite mantener la mezcla refrigerada, mientras la máquina no está en uso.
- **Compresor 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 ltitro de base de helado entre 10 a 13 conos.

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



Vista Elevación



Vista Izquierda

Unidad: cm

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 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.