

niewielkie jest też zużycie energii (3,8 kW). Maszyna wyposażona została w system mieszadełek w zbiornikach, których ciągła praca pozwala na utrzymanie bazy w odpowiedniej konsystencji. Ma także system konserwacji, co daje możliwość ciągłej pracy do 4 dni bez konieczności mycia i demontażu automatu. Jak już pisaliśmy na łamach Bake & Sweet, urządzenie wyposażone zostało w elektroniczną kontrolę poziomu mieszanki, najnowocześniejszy elektroniczny system regulacji gęstości produktu i oczywiście licznik porcji. To ostatnie rozwiązanie jest już standardem w automatach, ale chyba wciąż najskuteczniejszym pomysłem pozwalającym kontrolować pracę, a konkretnie uczciwość osoby sprzedającej lody. Dodajmy jeszcze, że Taylor C 722 produkowany jest w dwóch wersjach – jedna przystosowana do prądu 380 V, druga do 230 V.

Potrzebę dostosowania maszyny do powszechnie stosowanego zasilania odczuła też firma **Hard-Ice**, która odpowiednio przerobiła swój znany **automat do lodów twardych** (tzw. amerykańskich) i dzięki temu można go podłączyć do zwykłego gniazdka z prądem o napięciu 230 V. W efekcie tych modyfikacji znacznie rozszerzone zostały możliwości sprzedaży lodów, a konkretnie instalowania automatu, który już nie musi stać w pobliżu przyłącza siłowego. Nowa maszyna dorównuje parametrami dotychczasowym urządzeniom także pod względem wydajności, która jest tylko o 20% niższa niż w urządzeniach zasilanych prądem trójfazowym 380 V – zapewnia producent. Dodatkowo wyposażył on automat do lodów amerykańskich w szereg bardzo użytecznych rozwiązań, mających na celu ułatwienie jego obsługi. Fenomenem są najnowsze świdry skrobako-

wo-śrubowe wykonane ze stali nierdzewnej, zaopatrzone w skrobaki z elastycznego tworzywa, zapewniające długą żywotność noża oraz pozwalające wytworzyć lody o superkremowej konsystencji – zachwala firma **Hard-Ice**. Jej maszyna posiada także funkcję **Safe Job** zabezpieczającą urządzenie przed przemrożeniem i przegrzaniem silnika oraz funkcję **Memory Freeze**, która pozwala zaprogramować urządzenie na automatyczne włączanie i wyłączanie mrożenia w dowolnie wybranych godzinach. Ułatwieniem dla osób niemających doświadczenia w obsłudze tego typu urządzeń jest możliwość regulacji prędkości wydawania lodów oraz zastosowanie mechanizmu automatycznego powrotu dźwigni do pozycji wyjściowej.

Urządzenie, które w Warszawie miało swoją światową premierę, produkowane jest z dwoma systemami chłodzenia: powietrznym i wodno-powietrznym.

Na stoisku firmy **Savpol** jedną z nowości w ofercie tego dystrybutora była maszyna do lodów włoskich **603 BIB** firmy **Coldelite**. Umożliwia ona przygotowanie lodów ze świeżych owoców (np. z truskawki, maliny, ananasa, mango czy jagody), a także z orzechów i pistacji, których kawałki z łatwością można wyczuć w przygotowanym deserze lodowym. Poza modulem zdalnego sterowania ustawieniami (**Dialog**), w urządzeniu zastosowano nowoczesne rozwiązania gwarantujące wydajność i oszczędność maszyny oraz jakość wytwarzanych lodów. Nowe automaty do lodów zaprezentowano także w Katowicach, gdzie premierowe pokazy miały maszyny firm **Basat** i **Liron Polska**. Pierwsza z nich ma w swojej ofercie automaty **Basat IPS - Logic** do produkcji lodów świderków w trzech smakach (2 + mix). Maszyny w dwóch

reklama

LODZIARZ.PL

OGÓLNOPOLSKIE CENTRUM ZAOPATRZENIA LODZIARNI



Wszystko w jednym miejscu, sprawdź!

Hurtownia **Lodziarz.pl**, ul. Zastawie III, 16-070 Choroszcz k/Białegostoku
biuro@lodziarz.pl, tel. 505 840 001, 512 109 509 fax 85 742 47 26

www.lodziarz.pl tel. 884 85 85 85