TAYLOR®

Item No. _____

632

Machine combinée

Une saveur lait frappé,
une saveur crème glacée molle

Caractéristiques
Offrez toutes les variantes populaires de desserts glacés, du lait glacé ou du smoothie faible en gras ou sans gras à la crème glacée molle faible ou sans gras.

Cylindre de congélation
Lait frappé, 7 pintes (6.6 litres)
Crème glacée molle, 3.4 pintes (3.2 litres)

Réservoir à mélange
Deux, 20 pintes (18.9 litres). La réfrigération séparée des réservoirs (SHR) maintient le mélange sous 41°F (5°C) lors des modes AUTO et STANBY.

Voyants lumineux
Un voyant lumineux « MIX LOW » avise l'opérateur qu'il doit ajouter du mélange. Lorsque le voyant lumineux « MIX OUT » clignote, l'unité se ferme automatiquement afin de prévenir les dommages.

Contrôles électroniques
La qualité du produit fini est contrôlée par les contrôles Softech™ qui mesure la viscosité.

« Standby »
Durant les longues périodes de non utilisation, le « standby » maintient le produit dans le cylindre à des températures sécuritaires .

Distributeur à sirop et fouet optionnels

NSF Standard 6 — c UL us LISTED SA2650 — CE Selected 50 Hz. Models

632

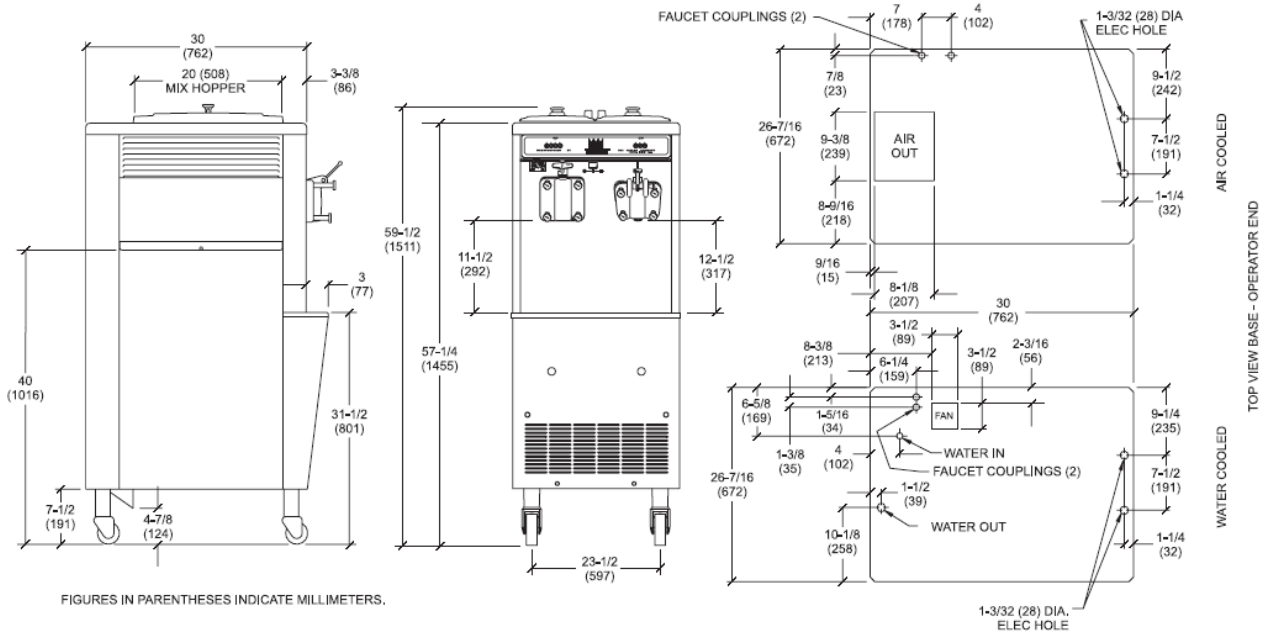
Distributeur autorisé : **BAZINET TAYLOR LTÉE.**
4750, rue Bourg, Saint-Laurent (QC) H4T 1J2
Tél. : (514) 735-3627 * Fax : (514) 735-9860

2980, rue Watt, Sainte-Foy (QC) G1X 4A6
Tél. : (418) 659-7170

Courriel : info@bazinet-taylor.ca
Site web : www.bazinet-taylor.ca

ISO 9001:2000 Registered Firm

632 Machine combinée



Poids	lb.	kg
Net	675	306.2
Emballé	785	356.1

	pi.cu	m³
Volume	48.1	1.36

Dimensions	pouces	mm
Largeur	26-7/16	672
Profondeur	33	859
Hauteur	59-1/2	1511
Dégagement	7-1/2	191

**montée sur des roulettes standards*

Électricité	Format maximum du fusible		Ampérage minimum du circuit		Poles(W) Câbles (W)
	G	D	G	D	
208-230/60/1 Air	30	30	22	21	2P 3W
208-230/60/1 Eau	25	30	19	21	2P 3W
208-230/60/1 Air	20	15	15	13	2P 3W
208-230/60/3 Eau	15	15	12	13	3P 4W
220-240/50/1 Air	20	20	16	17	2P 3W
380-415/50/3N~Air	10	10	9	7	4P 5W

Cette unité peut être fabriquée sur d'autres caractéristiques électriques. Référez-vous à votre distributeur Taylor local pour la disponibilité. (Pour les informations électriques précises, référez-vous toujours au manuel d'opérateur de l'unité.)

Spécifications

Électricité

Deux connexions séparées sont requises. Consultez la charte électrique pour les bonnes exigences électriques. Fabriquée pour être branchée de façon permanente. Consultez le distributeur Taylor de votre région pour les spécifications des câbles et des fiches afin de répondre aux codes locaux.

Moteur de batteur

Lait frappé 1.0 HP ; crème glacée molle 1.5 HP

Système de réfrigération

Lait frappé 11,000 BTU/h ; crème glacée molle 9,500 BTU/h, R404A. Réfrigération séparée des réservoirs (SHR), un 400 BTU/h, R134a (les BTU peuvent varier selon le compresseur utilisé).

Refroidi à l'air

Un minimum de 3'' (76 mm) de tous les côtés. Installez le déflecteur afin d'éviter la recirculation de l'air chaud. Le dégagement minimum doit permettre d'assurer une circulation adéquate de l'air pour des performances optimales.

Refroidi à l'eau

Connexion de l'entrée d'eau et du drain sous la base ½'' FPT.

Options

- Distributeur de cornets
- Robinet
- Distributeur à sirop à 3 compartiments & fouet

M:\FICHES TECHNIQUES\Taylor\Crème Molle

632

TAYLOR®

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.
029267-ADV 12/04