Datenblatt zu Softeismaschine COOL FREEZE Phönix 2.0





Produktbeschreibung

Softeismaschine „Phönix“ – kompakt, clever, kreativ Die Phönix ist ein leistungsstarkes Tischgerät für eine Softeissorte und vereint moderne Technologie mit einem platzsparenden Design. Mit nur 30?cm Breite lässt sie sich nahtlos zwischen andere Geräte einfügen – dank ihrer speziellen Luftführung. Zur Kühlung wird die Luft unten angesaugt und hinten nach oben abgegeben, sodass kein Abstand nötig ist – ideal für die Platzierung auf Rück-Buffets. Ein besonderes Highlight ist das DAPS (Direct Air Pump System): Zwecks eines besonders luftigen, cremigen Softeis wird Druckluft direkt in die Eismasse gepumpt. Technische Details: - Kapazität Gefrierzylinder: 1 ×?1,8?Liter - Vorratsbehälter: 5?Liter - Produktionsleistung: 12–18?Liter/Stunde - Touchdisplay zur Bedienung - Nachtmodus für Temperaturerhalt in Ruhephasen - Gewicht: nur 80?kg Warum spricht alles für die Phönix als Problemlöser? - Extrem kompakt & flexibel: Perfekte Integration ins Buffet dank innovativer Luftführung. - Cremigkeit perfektioniert: Dank DAPS erreicht das Softeis eine beeindruckende Leichtigkeit. - Bedienfreundlich & effizient: Touchdisplay, Nachtmodus, stabile Produktionsleistung – ideal für den professionellen Einsatz. - Rund um die Uhr stabil: Nachtmodus sorgt für konstante Temperaturen auch in Ruhephasen. FAQ – Häufig gestellte Fragen Kann die Phönix direkt neben anderen Geräten stehen, ohne Überhitzungsgefahr? Ja, durch die spezielle Luftführung (Ansaugung von unten, Auslass hinten oben) ist kein seitlicher Abstand notwendig. Was bewirkt das DAPS-System? DAPS pumpt Luft direkt in die Eismasse ein, was besonders luftiges und cremiges Softeis ermöglicht. Wie viel Softeis produziert die Phönix pro Stunde? Bis zu 18?Liter pro Stunde – ideal für kleine bis mittlere Einsätze und konstanten Nachschub. Wie lässt sich die Maschine bedienen? Per Touchdisplay – einfach, übersichtlich und intuitiv. Funktioniert ein Nachtmodus? Ja, in Ruhephasen sorgt der Nachtmodus für die konstante Temperaturerhaltung über Nacht. Ist die Reinigung/ Wartung in der Praxis einfach? Ja, die Reinigung ist unkompliziert, da das aufwendige Zerlegen und Reinigen einer Schwellpumpe entfällt Perfekte Kombination mit Power Soft Plus Softeismix In Kombination mit dem Power Soft Plus Softeismix von EmK liefert die Phönix exzellente Ergebnisse: dank des DAPS-Systems wird die feine Textur des Mixes ideal unterstützt – für cremiges, luftiges Softeis mit bestem Stand. Ob klassisch, vegan oder innovativ – zusammen sind Phönix und Power Soft?Plus das Dream-Team für jede Eisdiele, Erlebnisgastronomie oder jedes Buffet.

Datenblatt zu Softeismaschine COOL FREEZE Phönix 2.0

Produkteigenschaften

Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar, 1 Sorte
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Produktbereich:	Sorbets, Softeis, Frozen Yogurt
Funktionsweise:	Luftkühlung, Elektro 230V
Behälterkapazität in Liter :	1x 3-9
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	7130 mm
Breite:	3000 mm
Höhe:	5100 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	1.15 kW
Inhalt (Stückzahl)	1 Stück
Gewicht	60 kg

Zum Artikel: emk20076