

本機器用於冰品液態原料之冷卻及老化。由高溫直接冷卻至所需溫度，並使用可調速攪拌葉片以整桶均溫方式來冷卻。冰品原料漿均質之後要及時冷卻至 6°C。冷卻的目的：(1)防止脂肪上浮(油水分離)；(2)細菌繁殖；(3)冷卻老化之後，可以進一步提高原料漿的穩定性；(4)可縮短凍結時間。



### 本機特點：

- 》本機冷凍設計功能特強，一開機後，可將高溫混料，迅速由 82°C 降溫至 +6°C 以下，避免細菌停留 (+25~+45°C) 區內繁殖。
- 》攪拌機固定於蓋子上面，故掀開蓋子就可以徹底清洗桶內，桶內採用不鏽鋼製作一體成形，安全、衛生。
- 》安全系統，可應付一切突發事件，如電壓異常、電源欠相或逆相發生時，機器會自動停止運轉確保安全。
- 》出料口採用：1½ 英寸食品級不鏽鋼可拆式考克，混料顆粒輕易通過，拆洗容易。
- 》經過急速冷卻過程，可提高品質、保持新鮮，原料漿更穩定有助凍結速度而不易沉澱。
- 》本機可客製化，依使用者需求設計。

型號	電壓	耗電量	壓縮機	攪拌馬達	容量L	體積cm	冷卻系統
AGEVAT 50	單相 220V	2.6KW	3HP	1/2HP	50	85x 65x 140 ±5%	1.氣冷 (壓縮機與散熱片外移) 2.水冷 (自來水或冷卻水塔)
AGEVAT 120	三相	4.5KW	5HP	1HP	120	85×90×135±5%	
AGEVAT 180	220V/380V	6.5KW	7.5HP	1HP	180	105×90×130±5%	