



EISTECHNIK

Für jedes Rezept & jede Menge!

- Cremig, festes Eis
- Exzellente Konsistenz durch optimale Kühlleistung und Abstreifer
- Robuste Bauweise für Zuverlässigkeit und Langlebigkeit
- Benutzerfreundliche Steuerung für präzise Einstellungen
- Hochwertige Bauteile für energieeffizienten Betrieb
- Hocheffiziente Plattenwärmetauscher reduzieren Wasserverbrauch
- Gleichmäßige Kälteübertragung durch Gefrierzylinder

PASTEURISIERER

Modell	Wanneneinhalt		Drehgeschw. Rührwerk	Betriebsspannung**			Nennleistung	Druchschn. Wasserverbrauch pro Zyklus***
	Min	Max		Volt	Hz	Ph		
Sweety 60 TTi	20	60	9	400	50	3	8	280
Sweety 130 TTi	40	125	9	400	50	3	13	380
Sweety 180 TTi	60	175	9	400	50	3	16	430

(auch in der Version mit Zulassung für Rohmilch erhältlich!)

**Andere Betriebsspannungen und Frequenzen mit Aufpreis.

***Der Wasserverbrauch kann infolge der Wassertemperatur und der Temperatur der zubereiteten Eismischung variieren. Auf Anfrage und mit Aufpreis ist für alle Modelle ein ferngesteuerter Kompressor und Luftkondensator erhältlich.



KOMBIMASCHINE

24 bis max. 140 Liter/h

- Kochen und/oder Erhitzung mit direkter und vom Kühlzylinder unabhängiger Entleerung des Heiz-Zylinders.



Modell	Eiscreme							
	Produktion pro Zyklus				Produktion pro Stunde			
	Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Smarty 3 TTi	0,7	3	1	4	5	18	6	24
Smarty 7 TTi	1,5	7,5	2	10,5	9	45	12	60
Smarty 12 TTi	2	12,5	3	17	12	75	18	100
Smarty 16 TTi	3	15,5	4	23	18	100	24	140

Modell	Eiscreme							
	Produktion pro Zyklus				Produktion pro Stunde			
	Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Snowy 5 TTi Einphasenmotor	1,5	5	2	7	9	30	12	42
Snowy 5 TTi	1,5	5,5	2	8	9	33	12	45
Snowy 7 TTi	1,5	7,5	2	10,5	9	45	12	60
Snowy 12 TTi	2	12,5	3	17	12	75	18	100
Snowy 16 TTi	3	15,5	4	21	18	90	24	130
Snowy 18 TTi	3	18	4	25	18	110	24	150
Snowy 27 TTi	4	27	6	38	24	160	36	220

SPEISEEISMASCHINE

42 bis max. 220 Liter/h

- Produzieren Sie alle 10 Min. von 5 bis 27 kg Eismischung oder von 6,5 bis 35 l fertige Eiscreme.



*Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Ihr Ansprechpartner:

Steffan Robbe – steffan.robbe@backring.de
Mobil: 0152 - 01 87 97 50

Backring Nord E. May GmbH & Co. KG

Zentrale: Am Redder 9 • 22941 Bargteheide

Tel. 04532/97 52 - 300 • www.backring.de

info@backring.de • shop.backring.de



BACKRING NORD

Wir liefern die guten Zutaten