

TOMGAST

100%Chef

Kondensator Suchego Lodu

Co to jest suchy lód? Suchy lód to stała postać dwutlenku węgla / CO₂. Otrzymuje się go poprzez redukcję ciśnienia i temperatury ciekłego CO₂ w sposób kontrolowany; dzięki temu CO₂ zmienia się w czysty biały śnieg. Śnieg ten może być używany w postaci w jakiej jest lub może być mocno sprasowany tworząc tabletki lub granulki o różnych średnicach.

Instrukcja Użytkowania

1. Przykręć kondensator bezpośrednio do butli z CO₂.
2. Zamknij niebieską zasłonę, aby zapobiec wydostawaniu się lodu.
3. Delikatnie otwórz zawór spustowy na butli z CO₂ i pozwól na uwolnienie gazu. Po wyjściu pod wysokim ciśnieniem gaz zacznie się krystalizować, tworząc zwartą tabletkę.
4. Zamknij zawór butli z CO₂.
5. Otwórz zasłonę i wyciągnij tabletkę z suchym lodem.
6. Możesz od razu wyprodukować kolejną tabletkę.

Ważne: Zadbaj o to aby kondensator pobierał ciekłe CO₂. Tym samym butla powinna zawierać syfon. Jeśli butla nie posiada syfonu - odwróć ją zaworem do dołu.

Parametry

Teraz możesz wyprodukować 30 g tabletek suchego lodu w temperaturze -78 ° C w zaledwie 20 sekund, zawsze i wszędzie tam, gdzie to konieczne.

Szybka produkcja suchego lodu, który jest zawsze dostępny.

- Z butli o wadze 22 kg można wyprodukować 130 tabletek.

- Średnica tabletki to 50 mm x 25 mm.

- Może być podłączony do dowolnej europejskiej krótkiej stalowej butli CO₂ z zaworem pionowym (szer. 21,80 x 1,25 ", DIN 477 nr 6). Butle można wypożyczyć w lokalnych wyspecjalizowanych punktach handlowych. Nie należy używać butli CO₂ z gastronomicznymi pompami do piwa.

Gwarancja

Okres gwarancji na wszystkie wady fabryczne wynosi 1 rok i rozpoczyna się od daty zakupu urządzenia. potwierdzonej odpowiednim dokumentem sprzedaży. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia

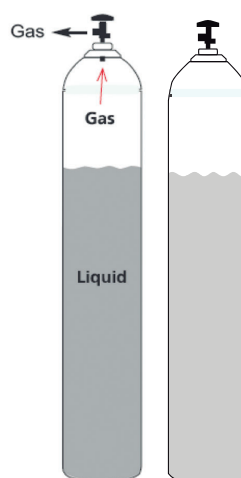
Cocina sin límites, S.L.
WWW.100x100chef.com
E-mail: orders@100x100chef.com

BUTLA CO2 ZE SPECJALNĄ RURKĄ DO SUCHEGO LODU

W zależności od końcowego zastosowania, butla lub zbiornik CO2 jest wyposażony w standardowy wylot lub rurę zanurzeniową. W celu dozowania piwa lanego lub napoju gazowanego, należy używać butli CO2 ze standardowym wylotem, który uwalnia CO2 w fazie gazowej. Jeśli chcesz produkować granulki suchego lodu lub do zamrażania szklanek i kubków należy używać butli CO2 z rurką do zanurzania. Rurka będzie ekstrahować CO2 w fazie ciekłej z dna butelki, jak pokazano na rysunku poniżej.

Wylot standardowy CO2 - faza gazowa

Standardowy wylot: Butla uwalnia CO2 w fazie gazowej.

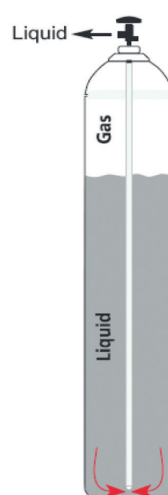


Dystrybutor do piwa

CO2 w fazie ciekłej

Wylot rurki zanurzeniowej: rurka zanurzeniowa dozuje ciekły CO2, ponieważ bierze go z dna butli.

Butle wyposażone w rurkę zanurzeniową są oznaczone w różny sposób (w zależności od kraju dystrybucji). Proszę zwrócić się do dostawcy CO2 jak rozpoznać właściwe butle. W większości przypadków oznaczenia widnieją na szyjce butli, w pobliżu zaworu kontrolnego. Gaz: CO2 (dwutlenek węgla) jest magazynowany w fazie ciekłej pod ciśnieniem pary nasyconej (58 barów, 21°C).



Kondensator suchego lodu



Zamrażacz do szkła