

## ***Amit a lágyfagylalt gépekről fontos tudni!***

Az alábbi tanácsokkal azoknak az ügyfeleinknek szeretnénk használati információkkal segíteni, akik még nem dolgoztak lágyfagylalt géppel és a vásárlás előtt, szeretnének széleskörűen tájékozódni a használatával kapcsolatos részletekről. A szándékunk az, hogy a vásárlást megelőzően megismerjék a gépeink közötti különbségeket. Ezekkel, az ismeretekkel jó esélyük van arra, hogy a helyi sajátosságaik ismeretében az adott feladatra a megfelelő berendezést választják.

### ***A berendezések működési elvéről röviden:***

A lágyfagylalt gépek gyártótól függetlenül oly módon működnek, hogy a folyékony állapotban a gép tetején elhelyezkedő tartály, vagy tartályokba töltjük bele a fagylalt levet. Ez készülhet kész, előre ízesített fagylalt por és víz csomómentes keverékéből vagy kész előre gyártott fagylalt léből. A gép lehet „*Hűtött fagylalt-lé tartály*”-al szerelt vagy „*Hűtetlen fagylalt-lé tartály*”-al szerelt változat. Lehet egy vagy kéttartályos kivitel. A tartályok száma határozza meg, hogy egy vagy két eltérő ízű fagylalt készíthető a gépben. Továbbá lehet „*Levegődúsító pumpa*”-val szerelt vagy, „*Gravitációs fagylalt-lé befolyás*”- kialakítású. A kialakítástól függetlenül mindegyik esetben a fagylalt lé a felső tartályokban mind addig folyékony állapotban marad, amíg a léttartály alatt elhelyezkedő, úgynevezett fagyasztó hengerbe nem kerül. A fagyasztó henger hőmérséklete -16/-20 C°. Ezekben, a hengerekben válik krémesen szilárd állagúvá a bekerülő fagylalt-lé egy forgó csigahenger segítségével. A fagyasztó hengerekben megszilárdult kész fagylaltot a gép homlokzatán elhelyezkedő adagoló kar, karok meghúzásával adagolhatjuk tölcserbe, vagy akár kehelybe is. Az adagoló kar előre húzását követően a kész fagylalt mind addig jön a gépből, amíg a kart az eredeti pozíciójába vissza nem nyomjuk. A kéttartályos változatok esetében adagolhatunk két önálló és kevert ízű fagylaltot egyaránt.

### ***Kinek ajánljuk berendezéseinket:***

Gépeinket minden olyan vállalkozónak ajánljuk, aki rendelkezik 220 V. elektromos árammal, előkészítő helyiséggel az alapanyag tárolására, bekeverésére. Fontos, hogy a vásárlást megelőzően a helyi ÁNTSZ ellenőrével egyeztesse az előkészítő helyiséggel kapcsolatos hatósági elvárásokat, elkerülve ez által a későbbi előre nem tervezett átalakítási, vagy beruházási költségeket!

### ***Hogyan választhat kínálatunkból:***

A berendezéseink egyszerű szerkezetek, de igényelnek a felhasználó részéről műszaki érzéket, és gondos karbantartást annak érdekében, hogy hosszú távon problémamentesen működjenek. Ennek érdekében az alábbiakban kiemelünk néhány szakkifejezést, amelyekről a szakzsargon nélkülözve mindenki számára érthető módon ismertetjük annak a jelentését. Mind ezt átolvasva könnyedén eldöntheti, hogy az Ön igényeinek és környezeti körülményeinek ismeretében mely berendezés felel meg a leg jobban.

### ***„Levegődúsító pumpa”, Típusaink: BQ 833 PY1***

***„Gravitációs fagylalt-lé befolyás”*** Típusaink: BQ 633 Y1, BQ 320, BQ 316 M, BQ 836 Y1, BQ 816 Y1, BQ 116 Y1

A lágyfagylalt gépek működési elvét illetően két működési módot különböztetünk meg. Az egyik a levegődúsító pumpa segítségével a fagyasztó hengerbe juttatott fagylalt-lé. A másik a gravitációs úton, egy levegőztető szelepen keresztül szabadon a fagyasztó hengerbe befolyó fagylalt-lé.

A levegő dúsító pumpa növeli a fagylalt térfogatát, lágyabbá és krémesebbé válik használatával a kész fagylalt. A pumpás változat nagy körültekintést, figyelmet és műszaki érzéket igényel! A pumpa működését nagyban befolyásolja a fagylalt lé sűrűsége, a fagylalt lének minden esetben csomómentesnek kell lenni a pumpa eldugulásának elkerülése érdekében. Ha Ön, mint a gép tulajdonosa fogja a berendezést működtetni, és nem alkalmazottal üzemelteti, javasoljuk a levegődúsító pumpával szerelt változatunkat! Elégedettséget csak ezeknek, a feltételeknek az együttes megléte esetén eredményez ez a berendezés!

Azoknál a típusainknál, amelyek nem rendelkeznek levegő dúsító pumpával a fagylalt lé a gravitáció segítségével egy szelepen, keresztül folyik be a fagyasztó hengerekbe. A gravitációs változat működése során a fagyasztó hengerbe lefolyó fagylalt-lé bizonyos mennyiségű levegőt visz magával. Ez által keveredik a levegővel, és bizonyos mértékben dúsul tőle a kész fagylalt, de csekélyebb mértékben, mint a pumpás változat esetében. A gravitációs gép kevésbé érzékeny a

fagylalt lé sűrűségére és csomómentességre, valamint kevesebb odafigyelést, műszaki érzéket igényel az üzemeltető részéről.

### **„Dupla kompresszor, dupla digitális vezérlés, két egymástól függetlenül működő fagyasztó henger”** Típusaink: **BQ 836 Y1**

Berendezéseink alap esetben egy kompresszorral vannak felszerelve egy gép kivételével. A dupla kompresszoros típusunk esetében a dupla digitális vezérlés segítségével lehetőség nyílik akár egy fagyasztóhenger használatával egy ízű fagylalt készítésére a másik fagyasztó henger működtetése nélkül. Ez által kisebb forgalom, téli időszak esetén is gazdaságosan működtethető a berendezés. Továbbá korlátozás nélkül a két eltérő ízű fagylalt adagolására van lehetőség. Elkerülve azt az egyéb típusok esetében fennálló jelenséget, hogy egy íz folyamatos adagolása következtében a másik íz megkeményedhet vagy akár a berendezés károsodását okozva, befagyhat. Ez a berendezés extrém környezeti körülmények között, vagy intenzív forgalom esetén is megbízható fagylalt-előállítást eredményez.

### **„Hűtött fagylalt-lé tartály”** Típusaink: **BQ 633 Y1, BQ 833 PY1, BQ 836 Y1, BQ 816 Y1, BQ 116 Y1**

Berendezéseink lehetnek hűtött vagy hűtetlen fagylalt lé tartállyal szereltek. A hűtött fagylalt lé tartállyal szerelt gépeink, a lé-fagylaltot +2/+6 C°-os hőmérsékleti tartományban a tartály falát körülvevő hűtőspirállal hűtik. Ezzel biztosítva az alapanyag biztonságos minőségmegőrzését és elősegítve a fagyasztóhengerbe kerülő alapanyag gyors fagyasztását.

### **„Hűtetlen fagylalt-lé tartály”** Típusaink: **BQ 320**

A hűtetlen fagylalt-lé tartályos berendezéseink nem rendelkeznek a tartály falát körülvevő hűtő spirállal, csak a tartály alatt elhelyezkedő fagyasztó henger úgynevezett veszteség hűtése biztosít némi, szabályozatlan hűtést a fagylalt-lé részére. Fontos tudni, hogy a hűtetlen fagylalt lé tartállyal szerelt berendezéseket csak olyan felhasználóknak javasoljuk, akik a helyi ANTSZ ellenőrrrel annak használatát egyeztették. Azt tapasztaltuk, hogy nem egyértelmű és azonos ezeknek, a berendezéseknek az ellenőrző hatóság részéről Magyarország különböző területein a megítélése. Miután cégünk a környező országokba is végez exportértékesítést és ezekben, az országokban hazánktól eltérő higiéniai elvárások érvényesülnek ezért ezt a típust is a kínálatunkban, tartjuk, de vásárlóink felelősségére bízunk a vásárlással kapcsolatos döntést!

### **„Éjszakai hűtés funkció”** Típusaink: **BQ 633 Y1, BQ 833 PY1, BQ 836 Y1, BQ 816 Y1, BQ 116 Y1**

Berendezéseink típusai rendelkeznek úgynevezett éjszakai funkcióval. Ezeket, a gépeket nem szükséges okvetlenül minden este leüríteni és átmosni, majd a következő nap újra összeszerelve beüzemelni. Ez azért történhet, meg mert a gépben elhelyezett elektronika lehetővé teszi a program átkapcsolását követően egy úgynevezett éjszakai hűtés funkció beindítását a kezelő panelen. Ebben a programban a berendezés mind a fagylalt-lé tartályban mind pedig a fagyasztó hengerben +2/+6 C°-os hőmérsékleti tartományban hűti a benne hagyott alapanyagot. Fontos azonban figyelembe venni azt is, hogy a higiéniai előírásoknak megfelelő időközönként ezt a típusú gépet is át kell mosni. Azoknál a gépeinknél, amelyek éjszakai hűtés funkcióval nem rendelkeznek a fagylalt alapanyagot minden este le, kell engedni, a gépet a mosó program beindításával három fázisban (oldószeres zsirolás, fertőtlenítés, öblítés) át kell mosni és a kezelő szerveget szétszerelve le, kell takarítani.

Az általunk forgalmazott lágyfagylalt gépek széles teljesítmény, méret, és tudásszint paraméterekkel rendelkeznek. Ezekkel, az adatokkal ebben az anyagban nem szeretnénk foglalkozni. A műszaki paraméterekkel kapcsolatos információkat a [www.lagyfagyigep.hu](http://www.lagyfagyigep.hu), a [www.gelatomachine.eu](http://www.gelatomachine.eu) és a [www.vendi.hu](http://www.vendi.hu) internet oldalainkon vagy a termékismertetőnkben részletesen olvashatja.