

SP ULTRA

UNIQUE ET NUMÉRO UN EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ



Sanitized with
LED n-UVA



SP 1 ULTRA



SP 2 ULTRA

Il s'agit d'une innovation révolutionnaire dans le secteur. **SP ULTRA est le premier et le seul équipement doté d'un système LED UV pour la désinfection du produit à l'intérieur du bol.** Les LED nUV garantissent un produit sain et de haute qualité, en réduisant la prolifération bactérienne qui peut se développer sur les résidus de produit qui s'accablent sur les parois du bol.

SP ULTRA est un appareil compact machine de comptoir qui distribue des crèmes froides, des sorbets et d'autres spécialités crémeuses.

Il fonctionne avec des préparations en poudre à base d'eau ou de lait ou des mélanges prêts à l'emploi en cartons à verser directement dans le bol

SP ULTRA existe en version à une ou deux cuves qui fonctionnent indépendamment l'une de l'autre.

Facile à utiliser et à nettoyer, toutes les pièces en contact avec le produit peuvent être démontées sans aucun outil.

SP ULTRA offre également un retour sur investissement significatif grâce à son taux de dépassement élevé.

SP ULTRA

UNIQUE ET NUMÉRO UN EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Caractéristiques

Système LED nUV exclusif pour l'assainissement des cuvettes
Il s'agit d'une innovation révolutionnaire dans l'industrie, développée par SPM Drink.

SP ULTRA est le premier et le seul équipement doté d'un système LED nUV pour désinfecter le produit à l'intérieur du bol.

Les germes et les bactéries peuvent se développer sur les résidus de produit qui s'accumulent sur les parois du bol. Les LED nUV réduisent la prolifération bactérienne, garantissant un produit distribué sain et de haute qualité.

I-Tank® bol isotherme

Grâce au bol unique breveté par SPM, la consommation d'énergie est réduite et le produit atteint beaucoup plus rapidement la consistance souhaitée.

La cuve isolée améliore également l'aspect de l'appareil en réduisant la condensation sur les parois de la cuve.

Contrôle hybride de la cohérence Brevet exclusif de SPM

Le logiciel intégré permet à l'équipement de s'auto-ajuster pour garantir que le produit a toujours la même consistance, de la première à la dernière goutte distribuée.



Vert GAS

Le gaz réfrigérant R290 (propane) sera utilisé dans tous nos équipements, conformément aux réglementations européennes et environnementales.

Double système d'éclairage LED

Le bol de SP ULTRA est également éclairé par des LED, par le haut et par le bas, ce qui donne à l'équipement un aspect encore plus attrayant, mettant en valeur le produit, augmentant sa visibilité et encourageant les achats impulsifs.

Un nouveau design, une meilleure ergonomie

Le nouveau style donne un aspect moderne et attrayant, tandis que la nouvelle vis de réglage de la dureté du produit facilite et accélère le changement des réglages.

Commande également en mode dégivrage

La qualité du produit est maintenue même en mode décongélation. Une sonde permet de contrôler la température, évitant ainsi les fluctuations soudaines qui dégraderaient le produit et compromettraient le résultat final.

Bol sans BPA

Le bol sans BPA présente plusieurs avantages, notamment une plus grande résistance aux chocs, une plus grande transparence, une meilleure résistance thermique et chimique et l'absence totale de bisphénol A.

TECHNICAL SPECIFICATIONS	SP 1 ULTRA	SP 2 ULTRA
Bols (nombre)	1	2
Capacité (produit fini) (l)	5	5+5
système de refroidissement	Air	Air
Clavier	Mécanique	Mécanique
Mode maintenance	Manuel	Manuel
Gaz réfrigérant	R290	R290
I-Tank® bol isotherme	Oui	Oui
Bol sans BPA	Oui	Oui
Dimensions (WxDxH) (cm)	26.2 x 42.6 x 61.3	44.7 x 44 x 61.3
Poids net (kg)	29.5	48
Tension standard(V/Hz)	230/50	230/50
Tension spécial(V/Hz)	115/60	115/60
Absorption (Watt/A)	305/2.3	815/4.6
Couleurs standard	Noir & Blanc	Noir & Blanc
Machines par palette	8	8
Dimensions de la palette (LxPxH) (cm)	80 x 120 x 165	100 x 120 x 160
Poids de la palette (kg)	264	410