

## Varför Nissei?

Alla **Nissei** är självpastöriserande och konstruerade så att diskning endast behöver göras var 6:e vecka. Pastöriseringen är så skonsam att glassens smak ej påverkas.

Trycksensorn och elektroniken gör att maskinen aldrig fryser fast i cylindern utan istället signalerar till användaren om någon justering bör göras.

Fryscylinder med dubbla väggar och 3 kammare allt i 100% rostfritt. Detta ger oslagbar livslängd med bibehållen prestanda.

Unikt garantipaket 1+4 år på alla delar utom förslitningsdetaljer.

Volymökningspumpen drivs med lufttryck, saknar dyra slitdelar, har fasta utbytbara munstycken

**Ekonomi / miljö:** Nissei maskinerna är konstruerade för att förbruka minimalt med vatten och el. Konstruktionen ger även en mycket lång livslängd för maskinerna. Bra för din ekonomi och allas vår miljö.

**Arbetsmiljö:** Maskinerna har gjorts extra tystgående eftersom de ofta står placerade nära användarna.

**Service:** Nissei maskinerna kräver ytterst lite service och förslitningsdetaljerna är få och inte dyra. Detta ger låga underhållskostnader.

## COMBI MASKINER

Att producera glass och milkshake i en maskin med en cylinder ger ekonomiska fördelar vad gäller investering, plats, drift och underhåll.

Även när glassen har lågsäsong finns beredskap att servera när det efterfrågas.

Dessutom är det mycket enkelt att reglera smak och konsistens.

## NA 338 POWER



1 Smak mjukglass  
55 liter/tim

2,5 liters fryscylinder  
med trycksensor

20 liters mix tank  
med omrörare

Turbo XL pump,  
tryckstyrd  
(luftdriven utan kuggjul)

Vattenkyld

Mått med vattenkran  
H 146 B 43 D 80 cm

Vikt 150 kg

El 3-fas 400V

Självpastöriserande

Diskas var 6e vecka

Finns även som luftkyld  
med 20l mixtank