

The Brand for *P*remium
*I*ce Cream Machines

*L*a marque
du *g*lacier *e*xtra



B
K
O
B

BOKU Ice Cream Machine MS 41

Sorbetière BOKU MS 41

Outstanding BOKU technology characterised this ice cream machine, with a water-chilled freezing unit for to prepare the finest ice cream. Ice cream ingredients added later, such as raisins, chopped almonds, kirsch liqueur, etc., are mixed thoroughly and evenly into the ice cream mix.

Product Features:

- ◆ Unique BOKU spiral mixing spatula for the best ice cream mixing.
- ◆ Automatic timer: Optimum operation due to automatic switching installed as standard. A time relay controls the refrigeration while ice cream is being removed. The length of the interruption to freezing can also be set manually. (This prevents the mixtures from freezing solid.)
- ◆ High performance of up to 40 litres of ice cream per hour.
- ◆ Tank never coated with ice [cream]. Possible to freeze different ice cream mixtures in succession.
- ◆ Lined with stainless steel.
- ◆ Ready for use at any time due to direct vaporisation.
- ◆ High safety standard due to Emergency Stop strip.
- ◆ Machine is portable.



Cette sorbetière possède l'excellente technique BOKU : agrégat frigorifique refroidi par eau pour des préparations de glaces exquis. Les ingrédients de la glace ajoutés ensuite, tels que des raisins, des amandes effilés, du kirsch, ..., sont intégrés entièrement et de manière vraiment homogène dans le mélange glacé.

Caractéristiques du produit :

- ◆ Agitateur spiralé BOKU unique en son genre pour une très bonne préparation du mélange glacé.
- ◆ Minuterie automatique : Maniement optimal grâce à la commande automatique montée en série. Un temporisateur gère l'amenée de froid lors du prélèvement de la glace. La durée de la coupure de la congélation peut être également réglée manuellement. (Cela empêche une trop forte congélation de la préparation.)
- ◆ Puissance : jusqu'à 40 litres de glace par heure.
- ◆ La cuve n'est jamais recouverte par des dépôts de glace. Congélation successive possible de différentes préparations de glace.
- ◆ Revêtement en acier inoxydable.
- ◆ Toujours prêt à l'emploi grâce à une évaporation directe.
- ◆ Sécurité élevée grâce à la touche d'arrêt d'urgence.
- ◆ Machine pouvant être déplacée.



Product Features:

- ◆ Operating unit integrated in machine head.
- ◆ Machine is portable.
- ◆ Only approx. 18 litre brine/water mixture needed for freezing.
- ◆ With brine overflow pipe.
- ◆ Very high performance, up to 40 litres ice cream per hour
- ◆ Increase of 40 – 70 %, depending on mixture
- ◆ Short pre-cooling time
- ◆ Integrated electric and electronic control.
- ◆ Space-saving, only 55 cm wide.
- ◆ Lined with stainless steel.
- ◆ Ready for use at any time.
- ◆ High safety standard due to Emergency Stop strip.

Also available for installation without refrigeration unit as top drive Type 852 (only stirring mechanism). With tank holder for installation in refrigerated counter with brine tank, BOKU spiral mixing spatula, stainless steel tank with inserted ring and Perspex lid.



**BOKU Ice Cream
Machine 863**

Caractéristiques

du produit :

- ◆ Unité de commande intégrée dans le socle de la machine.
- ◆ Machine pouvant être déplacée
- ◆ Uniquement 18 litres env. de mélange eau / saumure sont nécessaires pour le refroidissement.
- ◆ Avec un tuyau de trop-plein de la saumure.
- ◆ Puissance : jusqu'à 40 litres de glace par heure.
- ◆ Prise de volume en fonction de la masse 40 – 70 %.
- ◆ Faible durée de prérefrigération.
- ◆ Commande électrique et électronique intégrée.
- ◆ Faible encombrement, 55 cm de largeur.
- ◆ Revêtement en acier inoxydable.
- ◆ Toujours prête à l'emploi.
- ◆ Sécurité élevée grâce à la touche d'arrêt d'urgence.



Peut être également obtenu pour un montage sans agrégat frigorifique en tant qu'entraînement supérieur de type 852 (uniquement mélangeur). Avec support de cuve pour être intégré dans une armoire réfrigérante avec cuve de saumure, agitateur spiralé BOKU, cuve en inox avec bague et couvercle en plexiglas.

**Sorbetière BOKU
863**

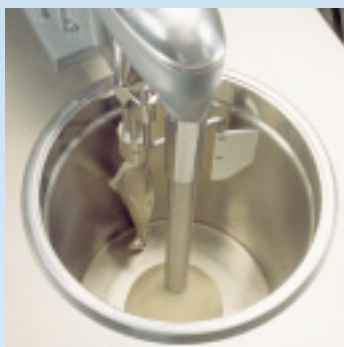
Technical Data and Facts

Caractéristiques et données techniques

Type Type	863 863	852 cf. text 852, voir texte	MS 41 MS 41
Tank capacity in approx. l Contenu de la cuve env. l	40	40	40
Finished ice cream per hour in l Glace prête par heure en l	40	40	40
Filling quantity in approx. l Quantité de remplissage env. en l	2-5	2-5	2-5
Freezing time in minutes approx.* Durée de congélation en minutes env.*	10	10	10
Water intake/drainage in inches Eau arrivée / sortie en pouce	1/2		1/2
Compr. -25° C VT in Watt Compr. -25° C VT en Watt	4.700		4.800
Connected load 3-phase 400V/50Hz Valeur de raccord 3 phases 400V/50Hz	3,7 kW	1,5 kW	3,7 kW
Refrigerant Réfrigérant	R 404 A	R 404 A	R 404 A
Weight in kg Poids en kilo	395 kg	117 kg	432 kg
Dimensions in cm Dimensions en cm	55 x 87 x 160		62 x 87 x 120
Refrigeration water/air Refroidissement eau / air	Water eau		Water eau

*depends on the ice cream mix and the consistency
*en fonction du mélange glacé et de la consistance

BOKU – The Original with the inimitable, patented plus points for the production of superb ice cream.
BOKU – l'original avec les points forts brevetés et inimitables pour une préparation de glace exquise.



Model MS 41
Modèle MS 41

*E*asy to recognise, the BOKU spiral mixing spatula. Easy to clean. – Everything is always perfectly hygienic.

*F*acile à reconnaître l'agitateur spiralé BOKU. Nettoyage facile. – Tout reste toujours très hygiénique.



Model MS 41
Modèle MS 41

*M*aximum safety standard: Emergency Stop strip.

*L*e standard le plus élevé en matière de sécurité : touche d'arrêt d'urgence.



Model MS 863
Modèle MS 863

*E*asy to use. Everything can be recognised at a glance. – Switch protected because integrated in machine head.

*U*tilisation simple. Toutes les commandes sont reconnaissables en un clin d'œil. – Interrupteur protégé puisqu'il est intégré dans le socle de la machine.