

Cod: 5176

Mantecatore per Gelato da banco raffreddamento ad aria capacità vasca 5 lt



Descrizione

Mantecatore per Gelato da banco capacità vasca 5 lt dotato di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione: – 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita – Abbattimento rapido). – 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto. Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività. Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico, l'inverter consente inoltre di variare il numero di giri della pala (da 55 a 115 rpm) così da personalizzare al massimo le preparazioni. Le dimensioni compatte permettono di posizionare il mantecatore in ogni cucina professionale. Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico. Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Produzione per ciclo: Ogni 12-15 minuti circa 1.75 kg .Raffreddamento ad aria.

Dimensioni

Dimensioni esterne	580x535x450 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	42 kg
Potenza Elettrica	0.8 kW
Produzione lt/h	10 Lt/h
Voltaggio	230 V