

Mantecatore orizzontale ad aria; cap. 15kg/h

Prezzo 217.70 Euro

rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale per produrre

[visit website]



Descrizione prodotto

rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale per produrre gelato di alta qualità in volumi non elevati e con un investimento ridotto. Il controllo elettronico consente all'operatore di utilizzare quattro programmi per la produzione di gelati e granite, con la possibilità di scegliere i valori di consistenza, i tempi ed la modalità di agitazione. Ciclo di mantecazione con programmazione del livello di consistenza. ? Ciclo di mantecazione con programmazione del tempo di lavorazione. ? Ciclo granita con programmazione del livello di consistenza ed agitazione continua. ? Ciclo granita con programmazione dei tempi ed agitazione ciclica. ? Mantenimento automatico della consistenza di fine ciclo. ? Estrema flessibilità produttiva. VANTAGGI E PUNTI DI FORZA ? Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza (solo T4S).- Mescolatore in acciaio con pattini raschianti smontabili. ? Portello in acciaio monoblocco (opzionale per T5S) con doppia sicurezza sull'apertura della griglia e del portello.- Ingombri e consumi energetici ridotti.

Ulteriori informazioni

Capacità: 1-3 KG

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 440 x 820 x 690

Energia: Ele

Fase: 1N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 1,8

Control: 15 KG/H

Raffreddamento: ARIA

Volt: 230

Modello: T5S

Tier Price:

