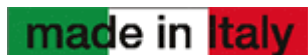




CREAMTOP

Descrizione



GELATIERE PROFESSIONALI

Semplici da usare, i nostri **mantecatori professionali** sono macchine ideali per la produzione del gelato artigianale per ristoranti, catering e comunità. Totalmente costruite in Acciaio Inox AISI 304, hanno un minimo ingombro per poter essere facilmente collocate in spazi ridotti e si differenziano tra loro per la capacità produttiva. L'impianto di refrigerazione e di mescolamento sono adatti ad un uso prolungato e continuativo, in modo da poter ottenere più gusti in poco tempo. **Il cestello fisso e la pala di mescolamento smontabile sono totalmente in Acciaio Inox AISI 304**, garantendo facilità d'igiene e robustezza. I mantecatori sono dotati di Timer da 40 minuti, interruttore refrigerazione, interruttore mescolamento e coperchio in Plex. Il controllo della densità del prodotto avviene con sistema blocco pala e gelato pronto.

Accessorio paletta per gelato incluso.

Alimentazione 230V.

MARCHIO CE

CREAMTOP

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni mm (L x P x H): 420 x 450 x 850
- Capacità Cestello Max. Lt: 2,5
- Quantità Max /Ingredienti Kg. (per ciclo): 2,5
- Quantità di ingredienti minima/max gr.: 2000/2500
- Tempo di preparazione: 30'~40'
- Timer meccanico: 40'
- Micro di sicurezza sul coperchio: si
- Velocità della pala (RPM): 76
- Potenza Watt: 750
- Alimentazione Volt: 230/50Hz

-
- Gas Refrigerante: R134A
 - Peso Kg: 65
-

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso