



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,25
Peso netto (Kg)	22
Larghezza (mm)	450
Profondità (mm)	345
Altezza (mm)	330

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MANTECATORE SEMIPROFESSIONALE per GELATO e SORBETTO, Serie CHEF I-GREEN:

- **Carrozzeria e pala in Acciaio Inox;**
- **Cestello estraibile in Acciaio Inox;**
- **Disponibile con due opzioni di funzionamento:**
 - **Modalità manuale:** un sistema elettronico controlla la densità del gelato bloccando la pala quando la preparazione diventa troppo consistente. Il compressore continua a funzionare. L'operatore può a questo punto decidere se spegnere la macchina oppure passare in modalità di conservazione automatica,
 - **Modalità automatica:** all'avvio basta attivare semplicemente il tasto di conservazione. Questo azionerà un processo automatico di produzione e conservazione del gelato. Il ciclo di conservazione gestito dal software, provvederà ad avviare pala e compressore in funzione della densità della preparazione per mantenere la consistenza ideale per il servizio;
- **Raffreddamento ad aria;**
- **Capacità produttiva:**
 - **1 Kg (1,5 lt) - 20/25 min**
 - **3 Kg (4,5 lt) - 1h;**
- Possibilità di fare il gelato sia nel cestello fisso che in quello estraibile;
- **Gas ECOLOGICO R290;**
- Assorbimento elettrico 250W.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
NX-GELATOCHEF5LAUTOMATIC	Mantecatore semiprofessionale da banco per gelato e sorbetto, raffreddamento ad aria, carrozzeria e pala in acciaio inox, produzione 4,5 litri/h, durata ciclo 20-25 min, V.230/1, kw 0,25, Peso 22 Kg, dimensioni mm 450x345x330h	€ 1.529,40 + IVA € 1.865,87 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni

