


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 220/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,65
Peso netto (Kg)	34
Larghezza (mm)	465
Profondità (mm)	480
Altezza (mm)	395

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
MANTECATORE PROFESSIONALE da banco in ACCIAIO INOX 18/10:

- carrozzeria e pala in **acciaio inox 18/10**;
- **raffreddamento ad aria**;
- capacità produttiva oraria: **7 litri/h // 5,0 kg/h**;
- durata ciclo **12-15 min**;
- **foro di scarico** per una facile pulizia della vasca;
- **sicurezza magnetica**: alzando il coperchio la pala si arresta automaticamente;
- **ampia apertura** che consente l'inserimento di ingredienti;
- dotata di **selettore di programmi e conservazione**: gelato artigianale, gelato semi-soft, granita, raffreddamento rapido;
- pala con **raschianti intercambiabili**;
- il **software** gestisce **automaticamente** la mantecazione, la densità e la conservazione del gelato;
- **gas R404**;
- dimensioni mm 465x480x395h.

MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
--------	-------------	-----------------

NX-GELATO5KCREA

MANTECATORE PROFESSIONALE da banco in ACCIAIO INOX 18/10, raffreddamento ad aria, carrozzeria e pala in acciaio inox, PRODUZIONE 7 litri/h, durata ciclo 12-15 min, V.230/1, kw 0,65, dimensioni mm 465x480x395h

€ 2.803,90 + IVA

€ 3.420,76 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni



SICUREZZA MAGNETICA :

Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente.



APERTURA AMPIA :

Consente l'inserimento di ingredienti



SELETORE PROGRAMMI E CONSERVAZIONE:

Gelato artigianale, Gelato semi-soft, granita, raffreddamento rapido, 4 livelli di conservazione per ogni programma



PALA E INSERTI :

Pala in acciaio con raschianti regolabili



OPZIONALE :

Pala per lavorazione granita



SISTEMA SCARICO :

Sistema di scarico per una facile pulizia



GESTIONE AUTOMATICA :

Il software gestisce automaticamente la mantecazione, la densità e la conservazione del gelato