



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,16
poids net (Kg)	15,6
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	345
hauteur (mm)	310

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CONGÉLATEUR SEMI-PROFESSIONNEL pour GLACE et SORBET , Série CHEF I-GREEN :

- **Corps et lame en acier inoxydable ;**
- **Panier amovible en acier inoxydable ;**
- **Disponible avec deux options de fonctionnement :**
 - **Mode manuel :** un système électronique contrôle la densité de la glace, bloquant la lame lorsque la préparation devient trop consistante. Le compresseur continue de fonctionner. L'opérateur peut désormais décider d'éteindre la machine ou de passer en mode stockage automatique,
 - **Mode automatique :** au démarrage, il suffit d'activer le bouton de conservation. Cela déclenchera un processus automatique de fabrication et de stockage de crème glacée. Le cycle de conservation géré par le logiciel démarrera la lame et le compresseur en fonction de la densité de la préparation pour maintenir la consistance idéale pour le service ;
- **Refroidissement par air ;**
- **Capacité de production :**
 - **0,85 kg (1,5 l) - 25/30 min ,**
 - **1,7 kg (3 litres) - 1 h ;**
- Possibilité de réaliser des glaces aussi bien dans le bol fixe que dans le bol amovible ;
- **Gaz ÉCOLOGIQUE R290 ;**
- Consommation électrique 160W.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
NX-GELATOCHEF3LAUTOMATIC	Congélateur semi-professionnel de comptoir pour glaces et sorbets, refroidissement par air, corps et lame en acier inoxydable, production 3,0 litres/h, durée du cycle 20-25 min, V.230/1, kw 0,16, poids 15,6 kg, dimensions mm 400x345x310h	€ 1.192,93 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours



TECHNOCHEF.IT