



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 220/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,65
poids net (Kg)	34
largeur (mm)	465
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	395

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CONGÉLATEUR DE COMPTOIR PROFESSIONNEL en ACIER INOXYDABLE 18/10 :

- corps et lame en **acier inoxydable 18/10** ;
- **refroidissement par air** ;
- capacité de production horaire : **7 litres/h // 5,0 kg/h** ;
- durée du cycle **12-15 min** ;
- **trou de vidange** pour un nettoyage facile de la baignoire;
- **sécurité magnétique** : en soulevant le couvercle la lame s'arrête automatiquement ;
- **large ouverture** qui permet l'insertion des ingrédients;
- équipé d' **un sélecteur de programmes et de stockage** : glace artisanale, glace demi-molle, granité, refroidissement rapide ;
- pelle avec **grattoirs interchangeables**;
- le **logiciel** gère **automatiquement** le barattage, la densité et la conservation de la glace ;
- **gaz R404** ;
- dimensions mm 465x480x395h.

FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
------	-------------	----------------

NX-GELATO5KCREA

CONGÉLATEUR PROFESSIONNEL DE COMPTOIR en ACIER INOXYDABLE 18/10, refroidissement par air, corps et lame en acier inoxydable, PRODUCTION 7 litres/h, durée du cycle 12-15 min, V.230/1, kw 0,65, dimensions mm 465x480x395h

€ 2.803,90

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours



SICUREZZA MAGNETICA :

Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente.



APERTURA AMPIA :

Consente l'inserimento di ingredienti



SELETTORE 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