TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
NX-GELATOCHEF3LAUTOMATIC	Congélateur discontinu de comptoir semi-professionnel 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	**€ 1.131,76** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CONGÉLATEUR SEMI-PROFESSIONNEL POUR GLACES et SORBET , Série CHEF I-GREEN :

.

- **Corps et lame en acier inoxydable** ;
- **Panier amovible en inox** ;
- **Disponible avec deux options de fonctionnement** :
  - **Mode manuel** : un système électronique contrôle la densité de la glace en bloquant la pelle lorsque la préparation devient trop consistante. Le compresseur continue de fonctionner. À ce stade, l'opérateur peut décider d'éteindre la machine ou de passer en mode de conservation automatique,
  - **Mode automatique** : au démarrage, activez simplement le bouton hold. Cela activera un processus automatique de production et de stockage de glace. Le cycle de conservation géré par le logiciel démarrera la pelle 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 litre) - 25/30 min** ,
  - **1,7 Kg (3 litres) - 1h** ;
- Possibilité de réaliser des glaces dans le panier fixe et amovible ;
- **Gaz ÉCOLOGIQUE R290** ;
- Absorption électrique 160W.

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

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