



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
NX-GELATO3KTOUCH	Congélateur professionnel de comptoir pour glaces et sorbets, refroidissement par air, corps et lame en acier inoxydable, PRODUCTION 4,80 litres/h, durée du cycle 12-15 min, V.230/1, kw 0,28, Poids 21,6 Kg, dimensions mm 340x430x283h	Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CONGÉLATEUR PROFESSIONNEL PAR LOTS pour GLACE et SORBET , SUPERAUTOMATIQUE, Série TOUCH I-GREEN :

- Carrosserie et pelle en Inox ;
- Panier amovible en acier inoxydable ;
- Entièrement automatique avec ligne de temps indiquant le degré de préparation de la crème glacée ;
- Équipé d'un **écran tactile** , grâce à la simple pression d'un bouton, le processus de congélation et de stockage de la crème glacée est activé de manière entièrement automatique ;
- L'opérateur dispose de **cinq niveaux de conservation** (du plus doux au plus consistant) qui peuvent varier à tout moment pendant la phase de conservation de la glace ;
- **Le couvercle est équipé d'une ouverture** pour permettre l'ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement et d'un capteur qui bloque la rotation de la pelle lorsqu'elle est soulevée ;
- La crème glacée peut être stockée dans la machine pendant une période de 8 heures, après quoi la machine s'éteint automatiquement ;
- **Refroidissement par air** ;
- **Capacité de production :**
 - **0,85 kg (1,2 litre) - 12/15 min ,**
 - **3,4 kg (4,8 litres) - 1 heure ;**
- Possibilité de faire de la crème glacée à la fois dans le panier fixe et dans le panier amovible ;
- **Pelle en acier inoxydable avec inserts interchangeables ;**
- **Gaz ECOLOGIQUE R290 ;**
- Absorption électrique 280W.

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1

fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,28
poids net (Kg)	21
largeur (mm)	340
profondeur (mm)	430
hauteur (mm)	280



TECHNOCHEF.IT