

Cod: 1192

Mantecatore per Gelato con estrazione manuale condensazione ad aria capacità 2 lt con ruote



Descrizione

Mantecatore ad estrazione manuale indispensabile per pasticcerie, ristoranti, alberghi e comunità che non vogliono rinunciare alla qualità del prodotto con il massimo della resa ed al minimo costo. Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia. Pulizia agevole ed igiene sicura con lo scarico dell'acqua di lavaggio posto direttamente sulla vasca di produzione gelato. Pannello comandi con timer e reset permette di regolare la velocità di agitazione e la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela. Doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento. Micro magnetico per l'arresto dell'agitatore all'apertura del coperchio. La vasca di produzione posta in posizione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.

Dimensioni

Dimensioni esterne	435x710x1080 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso netto	66 kg
Produzione gelato	2 Lt
Produzione lt/h	10 Lt/h
Voltaggio	230 V