

Cod: 1196

Mantecatore per Gelato potenziato a estrazione automatica condensazione ad aria capacità 2 lt



Descrizione

Mantecatore a estrazione automatica 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. Pannello comandi con variatore di velocità, controllo di densità 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. Estrazione automatica. Scarico del gelato o di altri prodotti direttamente sul fondo della vasca di produzione per una estrazione più rapida

Dimensioni

Dimensioni esterne	435x592x595 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Capacità	14 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso netto	78 kg
Produzione gelato	2 Lt
Produzione lt/h	15 Lt/h
Voltaggio	230 V