

Granite e creme fredde Granitore, 2 vasche da 11 l, controllo meccanico

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



560004 (IPRO2M)

Granitore con 2 vasche
isolanti da 11 l, controllo
meccanico

Descrizione

Articolo N° _____

Granitore con 2 vasche; la tecnologia I-TANK™ previene l'accumulo di ghiaccio sul lato esterno della vasca, la cui forma consente un'azione di miscelazione naturale per garantire una consistenza ottimale del prodotto. Grafiche coperchio e parete posteriore disponibili. La tastiera meccanica consente di impostare le modalità di raffreddamento e defrost. Controllo elettromeccanico. Vassoio raccogliocce scorrevole.

Approvazione: _____

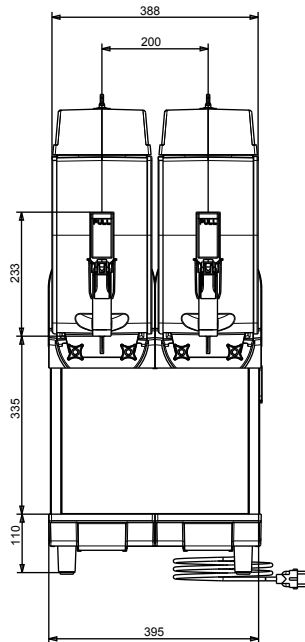
Caratteristiche e benefici

- Ideale per la produzione di granite.
- La tecnologia I-TANK™ previene l'accumulo di ghiaccio sul lato esterno della vasca.
- La forma della vasca permette una naturale azione di miscelazione per garantire una consistenza ottimale del prodotto.
- Grafiche coperchio e retro disponibili.
- Ideale per gli operatori che desiderano un'attrezzatura innovativa e unica. La tastiera meccanica consente di impostare le modalità di raffreddamento e defrost.
- La vaschetta isolante garantisce una maggiore efficienza di raffreddamento e un minore impatto della temperatura esterna sui tempi di preparazione e manutenzione del prodotto, riducendo la condensa e lo scarico; è la migliore soluzione in condizioni climatiche calde.

Costruzione

- Controllo elettromeccanico.
- Vassoio raccogliocce scorrevole.

Fronte



Elettrico

Tensione di alimentazione:

560004 (IPRO2M) 220-240 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata max:

0.98 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,
larghezza:

400 mm

Dimensioni esterne,
profondità:

580 mm

Dimensioni esterne, altezza:

870 mm

Peso netto:

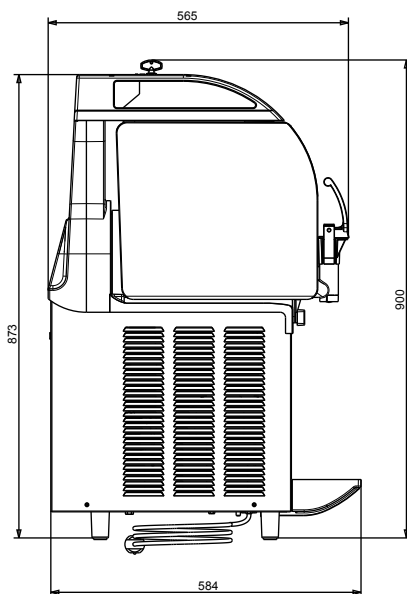
60 kg

Dati refrigerazione

Tipo di refrigerante:

R452A

Lato



Alto

