



## Granite e creme fredde Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche isolanti da 5 l



560099 (SP2New)

Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche isolanti da 5 l

### Descrizione

#### Articolo N°

Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche da 5 l. Ideale per la produzione di specialità fredde: dolci cremosi, sorbetti, mousse e simili. Funziona con preparati a base di acqua o latte o con miscele pronte per essere versate nella vasca. Design compatto. La macchina si arresta automaticamente all'apertura del coperchio ed evita la formazione di ghiaccio o condensa grazie alla vasca isolante. Forme arrotondate con finiture in acciaio inox e plastica bianca. Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox o in plastica, removibili per una facile pulizia e lavabili in lavastoviglie.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

### Caratteristiche e benefici

- Ideale per la produzione di specialità fredde: dolci cremosi, sorbetti, mousse e prodotti simili.
- Funziona con preparati a base di acqua o latte o con miscele pronte per essere versate nella vasca.
- Soluzione perfetta per bar, ristoranti, caffetterie, torrefazioni, hotel e tutti gli altri operatori HoReCa che desiderano attrezzature affidabili.
- La macchina si arresta automaticamente all'apertura del coperchio.
- Evita la formazione di ghiaccio o condensa grazie alla vasca isolante.
- Forme arrotondate con finiture in acciaio inox e plastica bianca.
- Grazie alla configurazione a due vasche è possibile preparare contemporaneamente uno o più prodotti.
- 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.
- La nuova forma della coclea per la regolazione della consistenza del prodotto rende il dispositivo estremamente intuitivo.
- Controllo ibrido della consistenza. Il software integrato permette alla macchina di autoregolarsi per garantire che il prodotto abbia sempre la stessa consistenza, dalla prima all'ultima goccia erogata.

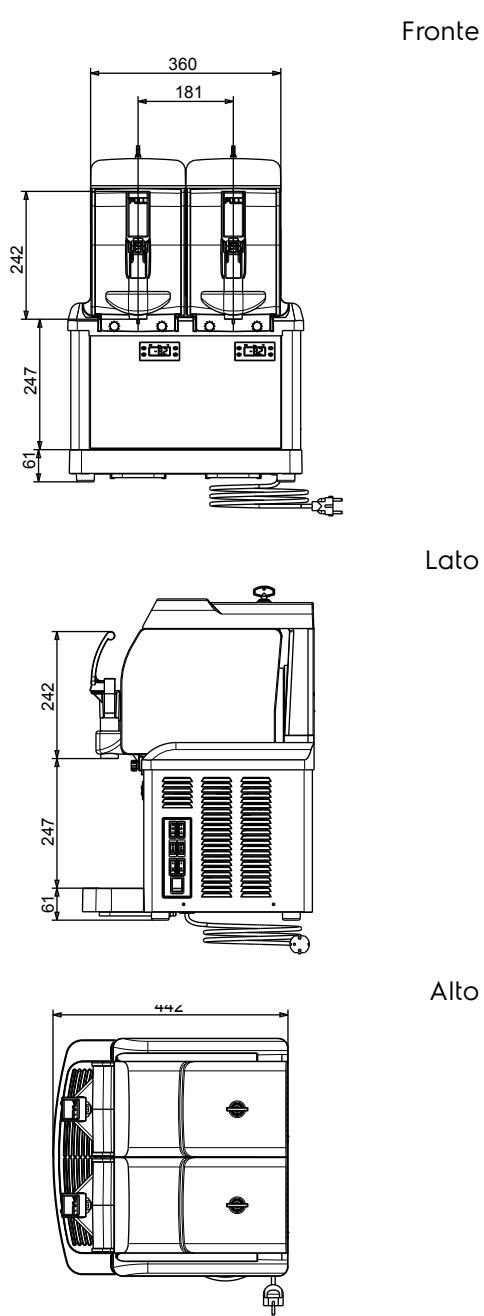
### Costruzione

- Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox o in plastica, rimovibili per una facile pulizia e lavabili in lavastoviglie.
- Design compatto.

Approvazione:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)





## Granite e creme fredde Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche isolanti da 5 l

### Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz  
Potenza installata max: 0.77 kW

### Informazioni chiave

Peso netto: 48 kg

### Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R290  
Peso refrigerante: 104 g



Granite e creme fredde  
Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche isolanti da 5 l

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.02.10