

I-PRO 2 VASCHE COIBENTATE E CONTROLLO ELETTRONICO



Ref: 561527

(IPRO2E)

GRANITORE I-PRO 2 E STD 230/50 BIANCO - GAS R290

Caratteristiche generali

I-PRO 2 ELETTRONICA è un granitore professionale con 2 vasche coibentate I-Tank da 11 litri ciascuna e controllo elettronico.

I-PRO ELETTRONICA è un vero prodigo in termini di prestazioni e design.

Questa apparecchiatura ha la vasca coibentata I-Tank di serie.

Il look è moderno e accattivante, grazie al sistema di luci LED che illuminano il prodotto all'interno della vasca, mentre la forma della vasca è stata disegnata per favorire una costante miscelazione naturale del prodotto al fine di garantirne una consistenza perfetta.

I-PRO ELETTRONICA attiva automaticamente la modalità stand-by quando il prodotto raggiunge la giusta consistenza, consentendo un risparmio di energia e una riduzione di emissioni di CO₂. Attraverso il pannello di controllo è possibile programmare l'attrezzatura giornalmente o settimanalmente.

Le vasche di questa attrezzatura lavorano in maniera indipendente, questo consente di ottenere contemporaneamente dalla stessa attrezzatura prodotti diversi come: granite, frappè, bevande fredde e/o frozen cocktail.

I-PRO è un granitore ideale per bar, parchi divertimento, multisala, catene di fast food, chioschi, ristoranti, parchi acquatici e molto altro.

I-PRO 2 VASCHE COIBENTATE E
CONTROLLO ELETTRONICO

SPM

I-PRO 2 VASCHE COIBENTATE E CONTROLLO ELETTRONICO

Specifiche

- I-PRO è un granitore ideale per bar, parchi divertimento, autogrill, catene di fastfood, chioschi, ristoranti, parchi acquatici e tanto altro ancora.
- È possibile personalizzare le grafiche presenti sul frontale, sul coperchio e nel retro (previa trattativa).
- La I-Pro Elettronica è dotata di un sistema integrato di diagnostica che segnala eventuali problemi direttamente sul display.
- La I-PRO ELETTRONICA è una macchina da granita professionale in grado di passare automaticamente dalla modalità "produzione" alla modalità "stand-by" quando raggiunge la consistenza di prodotto selezionata, garantendo un risparmio energetico e una riduzione delle emissioni di CO₂.
- La forma speciale delle vasche della I-PRO, che contengono ognuna 11 litri di prodotto finito e illuminate a led, consente un naturale effetto di mescolamento che garantisce una consistenza perfetta del prodotto.
- Tra gli optional disponibili è possibile richiedere il coperchio autofill (pre-mix o post-mix) per il riempimento automatico delle vasche e il frontale retro-illuminato per aumentare l'effetto richiamo di questo granitore.
- Le vasche di questa attrezzatura lavorano in maniera indipendente, questo consente di ottenere contemporaneamente dalla stessa attrezzatura prodotti diversi come: granite, frappè, bevande fredde e/o frozen cocktail.

Costruzione

- La vasca brevettata I-Tank riduce l'impatto della temperatura ambientale sul prodotto, migliorandone l'efficacia refrigerante e garantendo un risparmio sia energetico che economico.
- La pulsantiera elettronica consente di programmare il granitore quotidianamente o settimanalmente.
- Granitore dotato di 2 vasche coibentate da 11 litri

I-PRO 2 VASCHE COIBENTATE E CONTROLLO ELETTRONICO

Elettrico

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Tensione di alimentazione | 220-240 V / 1 ph / 50 Hz |
| Potenza installata max: | 0.78 kW |
| Consumo di corrente: | |
| Tipo di spina: | CE-SCHUKO |

Informazioni chiave

| | |
|----------------------------|--------|
| Numero di vasche: | 2 |
| Capacità vasca: | |
| Tastiera: | |
| Dimensione, larghezza: | 400 mm |
| Dimensioni, profondità: | 580 mm |
| Dimensioni, altezza: | 870 mm |
| Peso netto: | 60 kg |
| Sistema di raffreddamento: | Aria |

Dati refrigerazione

| | |
|-----------------------|------|
| Gas refrigerante: | R290 |
| Sostenibilità | |
| Consumo di corrente: | |
| Tipo di refrigerante: | R290 |

Certificazioni



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

2026.02.10

