

I-PRO 2 VASCHE COIBENTATE, CONTROLLO MECCANICO E PANNELLO LUMINOSO



I-PRO 2 VASCHE COIBENTATE, CONTROLLO MECCANICO E PANNELLO LUMINOSO

**Ref: 561597
(IPRO2ML)**

GRANITORE I-PRO 2 M STD 230/50 BIANCO CON PANNELLO LUCE -
GAS R290

Caratteristiche generali

I-PRO 2 MECCANICA LUCE è una macchina per granita professionale con 2 vasche coibentate I-Tank da 11 litri, pulsantiera meccanica e pannello frontale luminoso.

Ogni dettaglio della I-PRO è stato studiato per creare un'attrezzatura unica, capace di fare la vera differenza sul mercato grazie ai numerosi brevetti e innovazioni disponibili per questo modello.

Questa attrezzatura ha la vasca coibentata I-Tank di serie. La forma delle vasche, che lavorano indipendentemente, garantisce un naturale effetto di mescolamento, per una consistenza ottimale del prodotto.

Il look di questa attrezzatura è moderno e accattivante, grazie al sistema di luci Led che illuminano il prodotto all'interno della vasca e grazie al pannello frontale luminoso.

L'attrezzatura può erogare: granite, milkshake e bevande fredde.

I-PRO è un granitore ideale per bar, parchi divertimento, autogrill, catene di fastfood, chioschi, ristoranti, parchi acquatici e tanto altro ancora.

SPM

I-PRO 2 VASCHE COIBENTATE, CONTROLLO MECCANICO E PANNELLO LUMINOSO

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).
- Tra gli optional disponibili è possibile richiedere il coperchio autofill (pre-mix o post-mix) per il riempimento automatico delle vasche.
- 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.
- La gestione indipendente delle vasche consente di produrre con un'unica attrezzatura: granite, milkshake e bevande fredde.

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.
- Granitore dotato di 2 vasche coibentate da 11 litri
- La pulsantiera meccanica consente di gestire manualmente l'avviamento della modalità di "produzione granita" e la "modalità notturna".
- Il pannello frontale retroilluminato a Led, conferisce massima visibilità all'attrezzatura.

I-PRO 2 VASCHE COIBENTATE, CONTROLLO MECCANICO E PANNELLO LUMINOSO

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

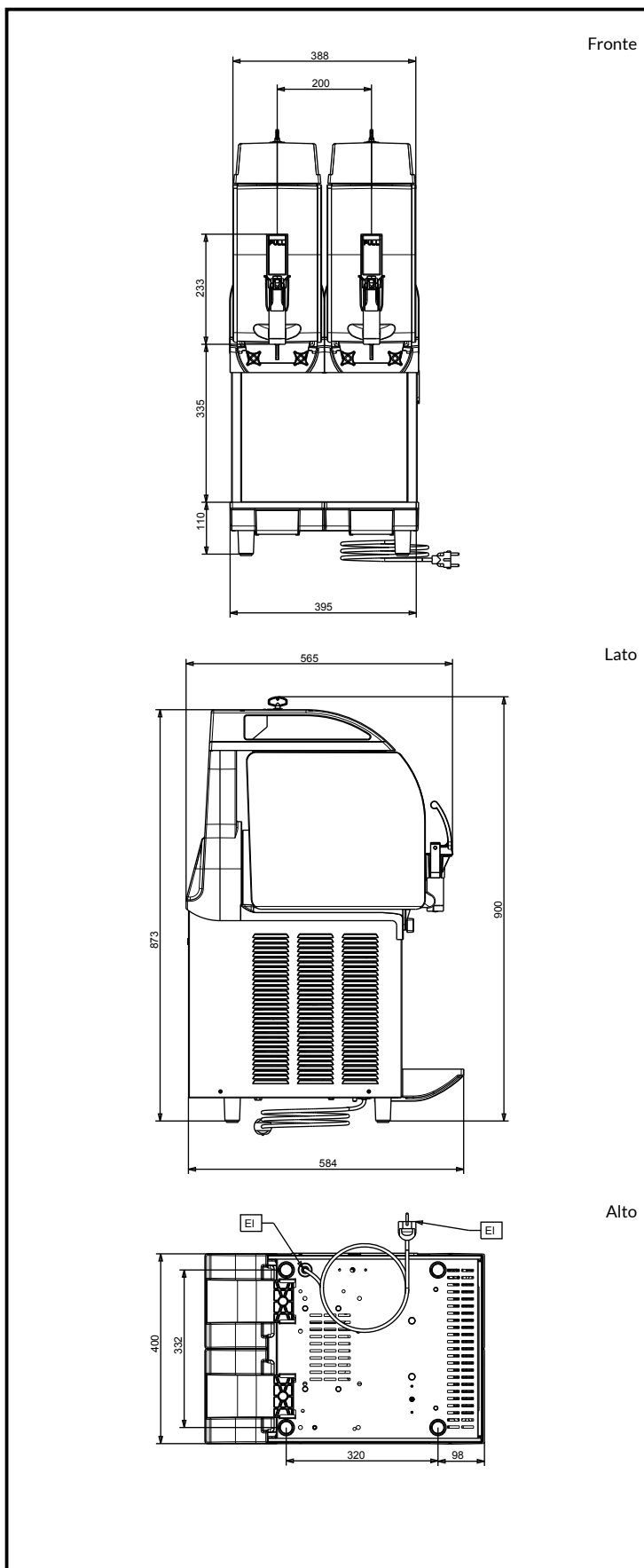
| | |
|-----------------------|------|
| Gas refrigerante: | R290 |
| Sostenibilità | |
| Consumo di corrente: | |
| Tipo di refrigerante: | R290 |

Certificazioni



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

2024.03.22



SPM

www.spm.drink-systems.com
infospm@electroluxprofessional.com