

CAPRI PLUS 114 A GRAVITÀ, CON CONTROLLO MECCANICO E MIXER



Ref: 561841
(CAPRI114)

CAPRI PLUS 114 STD MECCANICA CON MIXER NERA E SISTEMA A GRAVITA

Caratteristiche generali

Capri Plus 114 è un'attrezzatura da banco, monogusto, che eroga gelato soft e frozen yogurt.

Questa attrezzatura dispone di un sistema di produzione a gravità e ha una capacità di 8 litri di prodotto nella vasca più 1,95 litri nel cilindro di congelamento.

Il sistema di produzione a GRAVITA" consente all'attrezzatura di essere più facile da utilizzare, pulire e mantenere.

Questa attrezzatura arriva a erogare fino a 240 coni da 75gr ogni ora.

Grazie al controllo meccanico è possibile selezionare 2 diverse consistenze di gelato, la modalità notturna e la funzione lavaggio.

L'attrezzatura è raffreddata ad aria, questo significa che non sono necessari allacciamenti idrici; pertanto, i costi operativi sono contenuti e l'installazione è immediata.

L'agitatore in vasca e la vasca raccogli gocce in acciaio inox sono disponibili come accessori opzionali.

CAPRI PLUS 114 A GRAVITÀ, CON CONTROLLO MECCANICO E MIXER

Specifiche

- La macchina è dotata di agitatore in vasca e vassoio raccogli gocce in acciaio inox.

Costruzione

- Controllo elettromeccanico.
- Versione con raffreddamento ad aria: non richiede collegamento idrico, con minori costi operativi e maggior facilità d'installazione.

CAPRI PLUS 114 A GRAVITÀ, CON CONTROLLO MECCANICO E MIXER

Elettrico

Tensione di alimentazione	380-400 V / ph / Hz
Potenza installata max:	
Consumo di corrente:	
Tipo di spina:	IEC/EN 60309-1/2

Informazioni chiave

Dimensione, larghezza:	475 mm
Dimensioni, profondità:	600 mm
Dimensioni, altezza:	791 mm
Peso netto:	120 kg
Sistema di raffreddamento:	Aria
Gusti:	1
Capacità Cilindro di Congelamento:	
Capacità vasca:	
Produzione oraria (fino a):	
Sistema di Produzione:	gravity

Dati refrigerazione

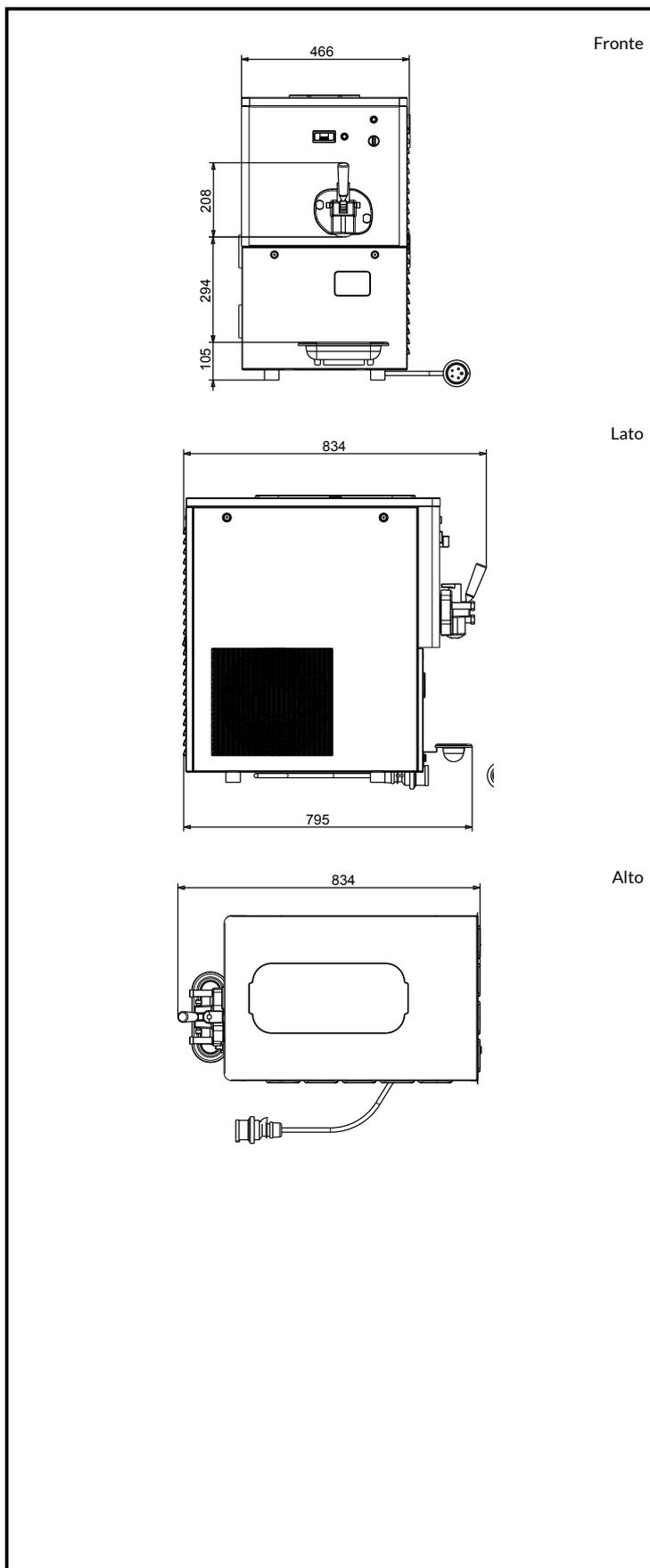
Gas refrigerante:	R452A
-------------------	-------

Certificazioni



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

2024.06.09



SPM

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