

SP, 1 VASCA COIBENTATA ILLUMINATA, TASTIERA MECCANICA SISTEMA DI SANITIZZAZIONE N-UV



**Ref: 562370
(SP1NUV)**

SP1 UV STD 230/50 BIANCA - GAS R290

Caratteristiche generali

SP UV è una sorbettiera professionale per l'erogazione di creme fredde, sorbetti e altre specialità frozen.

SP1 UV è la prima e unica macchina per sorbetti dotata del sistema di sanitizzazione con luci LED n-UV. Questo innovativo sistema, sviluppato da SPM, è una vera rivoluzione per il settore del beverage.

Le luci LED n-UV sanitizzano le pareti interne della vasca e assicurano la qualità e la salubrità del prodotto erogato per la tranquillità del produttore, del barista/ristoratore e del consumatore finale.

SP1 UV è compatta, ha una vasca coibentata I-Tank della capacità di 5 litri, un design elegante e forme arrotondate con finiture in acciaio inox e plastiche di colore bianco o nero.

La vasca di questa attrezzatura è illuminata da un sistema di luci a LED che migliorano la visibilità della macchina e del prodotto erogato, stimolando gli acquisti di impulso.

Questa macchina per sorbetto e specialità fredde funziona con preparati in polvere a base acqua o latte o con mix in brik già pronti da versare direttamente nella vasca.

Facile da utilizzare e pulire, tutti i componenti a contatto con il prodotto si smontano senza la necessità di attrezzi.

SP offre anche un significativo ritorno economico grazie all'elevato overrun.

Gas refrigerante naturale R290 (propano) e la vasca coibentata I-Tank di serie.

Tutto nella SP è stato studiato e disegnato in funzione della facilità di utilizzo, delle performance e della qualità del prodotto erogato: come la nuova vite per regolare la consistenza del prodotto, il controllo ibrido della consistenza, il sensore che controlla la temperatura anche in modalità defrost e l'innovativo sistema di sanitizzazione con luce n-UV.

SP, 1 VASCA COIBENTATA ILLUMINATA, TASTIERA MECCANICA E SISTEMA DI SANITIZZAZIONE N-UV

Specifiche

- Sistema di arresto di sicurezza.
- È possibile personalizzare le grafiche presenti sul frontale, sul coperchio e nel retro (previa trattativa).
- Grazie al sistema di sanitizzazione con luci n-UV, questa attrezzatura è particolarmente adatta per prodotti a base latte.
- Controllo ibrido della consistenza che consente alla SP di regolarsi autonomamente, garantendo una consistenza costante del prodotto, dalla prima fino all'ultima goccia erogata.
- Controllo anche in modalità "defrost": un sensore controlla la temperatura, ed evita gli sbalzi che snerverebbero il prodotto, compromettendone il risultato finale
- La vasca è illuminata con un sistema di luci a LED che conferiscono maggiore attrattività alla macchina e maggiore visibilità al prodotto, stimolando gli acquisti a impulso.

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.
- Esclusivo sistema di sanificazione della vasca con LED n-UV, assicurando la qualità e la salubrità del prodotto erogato.
- Sorbettiera professionale per l'erogazione di creme fredde, sorbetti e altre specialità frozen.
- n. 1 vasca coibentata I-Tank della capacità di 5 litri di prodotto finito.
- Nuova vite per regolare la consistenza del prodotto
- Gas refrigerante R290 di serie

SP, 1 VASCA COIBENTATA ILLUMINATA, TASTIERA MECCANICA E SISTEMA DI SANITIZZAZIONE N-UV

Elettrico

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Tensione di alimentazione | 220-240 V / 1 ph / 50 Hz |
| Potenza installata max: | 0.305 kW |
| Consumo di corrente: | 2.2 Amps |
| Tipo di spina: | CE-SCHUKO |

Informazioni chiave

| | |
|----------------------------|--------|
| Numero di vasche: | 1 |
| Capacità vasca: | 5 lt |
| Tastiera: | |
| Dimensione, larghezza: | 262 mm |
| Dimensioni, profondità: | 427 mm |
| Dimensioni, altezza: | 612 mm |
| Peso netto: | 28 kg |
| Sistema di raffreddamento: | Aria |

Dati refrigerazione

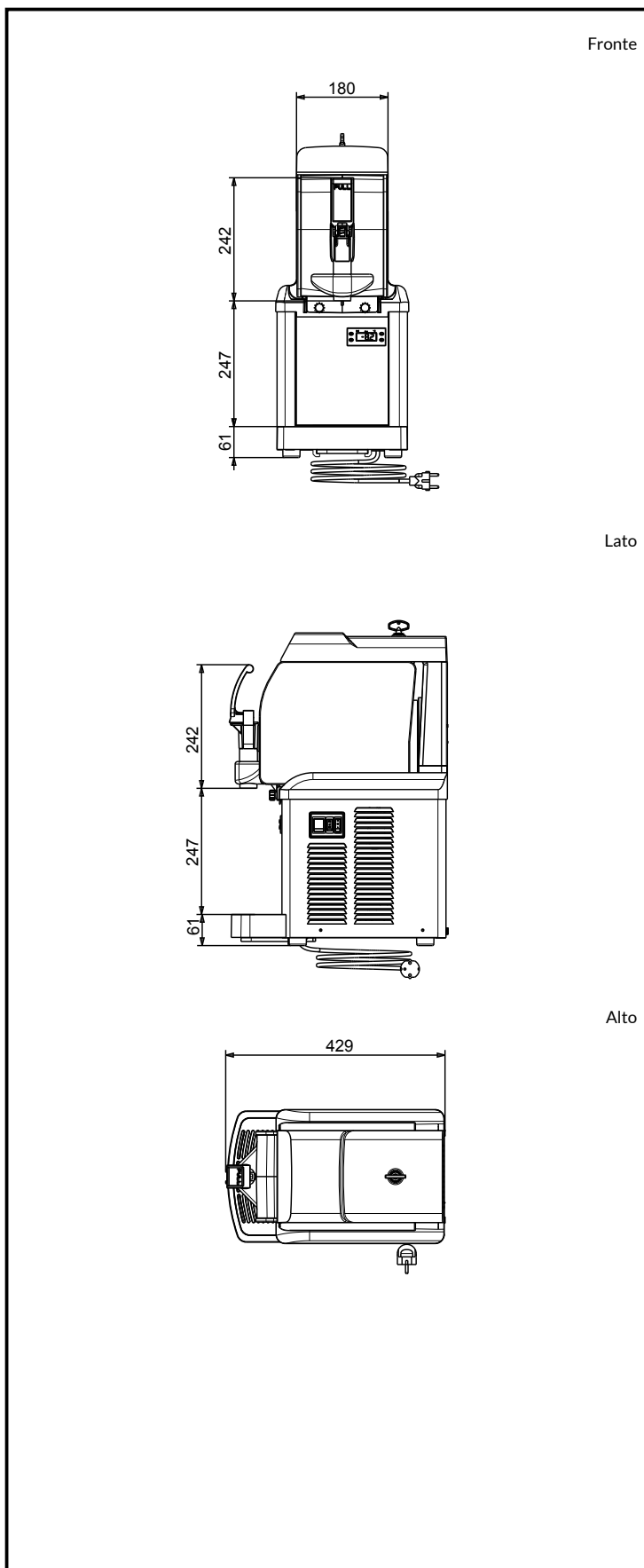
| | |
|-------------------|------|
| Gas refrigerante: | R290 |
|-------------------|------|

Certificazioni



Lazienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2024.10.18



SPM

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