

PORTOFINO 214 A GRAVITÀ, CONTROLLO DIGITALE E AGITAT



Ref: 562620
(PORTOFINO214)

PORTOFINO 214 STD CONTROLLO DIGITALE CON MIXER BIANCA
SISTEMA A GRAVITÀ

Caratteristiche generali

PORTOFINO214 è un'attrezzatura da banco, 2 gusti + 1 gusto mixato, che eroga gelato soft e frozen yogurt.

Il sistema di produzione di questa attrezzatura è a gravità e le 2 vasche hanno una capacità di 12 litri di prodotto ciascuna più 1,95 litri per ogni cilindro di congelamento.

Questa attrezzatura arriva a erogare fino a 500 coni da 75gr ogni ora.

Grazie all'intuitivo touch screen è possibile con cui programmare e monitorare le funzioni dell'attrezzatura.

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.

PORTOFINO 214 A GRAVITÀ, CONTROLLO DIGITALE E AGITATORE

Specifiche

- La macchina è dotata di agitatore in vasca e vassoio raccogli gocce in acciaio inox.
- Controllo elettronico con touch screen.

Costruzione

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

PORTOFINO 214 A GRAVITÀ, CONTROLLO DIGITALE E AGITATORE

Elettrico

Tensione di alimentazione	380-400 V / 3N ph / 50 Hz
Potenza installata max:	4.5 kW
Consumo di corrente:	ISO 9001; ISO 14001 Amps
Tipo di spina:	IEC/EN 60309-1/2

Informazioni chiave

Dimensione, larghezza:	572 mm
Dimensioni, profondità:	875 mm
Dimensioni, altezza:	931 mm
Peso netto:	201 kg
Sistema di raffreddamento:	Aria
Gusti:	2
Capacità Cilindro di Congelamento:	2 lt
Capacità vasca:	12 lt
Produzione oraria (fino a):	500 75gr cones
Sistema di Produzione:	gravity

Dati refrigerazione

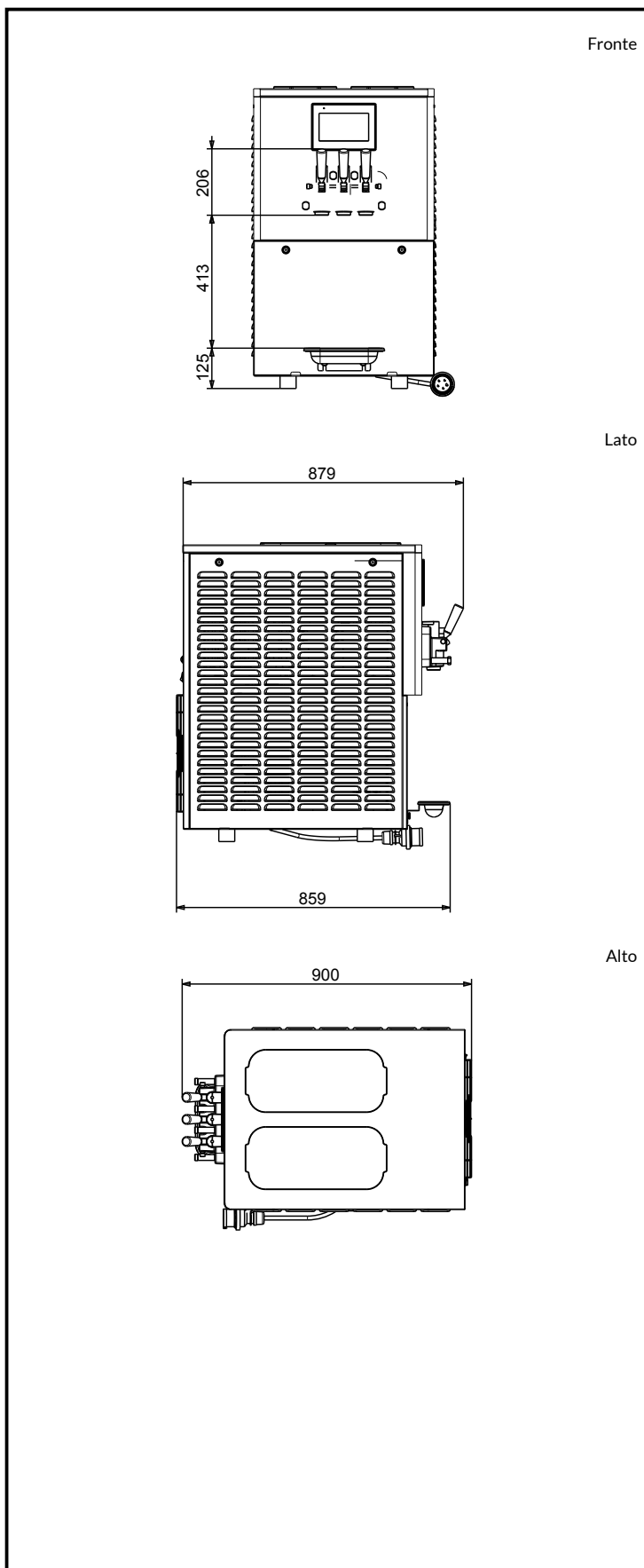
Gas refrigerante:	R452A
-------------------	-------

Certificazioni



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

2024.07.09



SPM

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