TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 220/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,65
Peso netto (Kg)	34
Larghezza (mm)	465
Profondità (mm)	480
Altezza (mm)	395

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MANTECATORE PROFESSIONALE da banco in ACCIAIO INOX 18/10:

- carrozzeria e pala in **acciaio inox 18/10**;
- **raffreddamento ad aria**;
- capacità produttiva oraria: **7 litri/h // 5,0 kg/h;**
- durata ciclo **12-15 min**;
- **foro di scarico** per una facile pulizia della vasca;
- **sicurezza magnetica**: alzando il coperchio la pala si arresta automaticamente;
- **ampia apertura** che consente l'inserimento di ingredienti;
- dotata di **selettore di programmi e conservazione**: gelato artigianale, gelato semi-soft, granita, raffreddamento rapido;
- pala con **raschianti intercambiabili;**
- il **software** gestisce **automaticamente** la mantecazione, la densità e la conservazione del gelato;
- **gas R404**;
- dimensioni mm 465x480x395h.

MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA

NX-GELATO5KCREA	MANTECATORE PROFESSIONALE da banco in ACCIAIO INOX 18/10, raffreddamento ad aria, carrozzeria e pala in acciaio inox, PRODUZIONE 7 litri/h, durata ciclo 12-15 min, V.230/1, kw 0,65, dimensioni mm 465x480x395h	**€ 2.803,90** *+ IVA* € 3.420,76 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni