



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
NX-GELATO3KTOUCH/U	Mantecatore professionale da banco per gelato e sorbetto, raffreddamento ad aria, carrozzeria e pala in acciaio inox, PRODUZIONE 4,80 litri/h, durata ciclo 12-15 min, V.230/1, kw 0,28, Peso 21,6 Kg, dimensioni mm 340x430x283h	Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MANTECATORE PROFESSIONALE per GELATO e SORBETTO, SUPERAUTOMATICO, Serie TOUCH I-GREEN -- NUOVO - MAI USATO - PREZZO OCCASIONE:

- **Carrozzeria e pala in Acciaio Inox;**
- **Cestello estraibile in Acciaio Inox;**
- **Completamente automatico** con time line che mostra il grado di preparazione del gelato;
- Dotato di **touch screen**, grazie al tocco di un solo tasto si attiva il processo di mantecazione ed conservazione del gelato in modo del tutto automatico;
- L'operatore ha a disposizione **cinque livelli di conservazione** (da più morbido a più consistente) che possono essere variati in ogni momento durante la fase di mantenimento del gelato;
- **Il coperchio è dotato di un'apertura** per permettere l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento e di un sensore che blocca la rotazione della pala quando viene sollevato;
- Il gelato può essere conservato in macchina per un periodo di 8 ore, trascorse le quali la macchina si spegne automaticamente;
- **Raffreddamento ad aria;**
- **Capacità produttiva:**
 - **0,85 Kg (1,2 lt) - 12/15 min,**
 - **3,4 Kg (4,8 lt) - 1h;**
- Possibilità di fare il gelato sia nel cestello fisso che in quello estraibile;
- **Pala in acciaio inox con inserti intercambiabili;**
- **Gas ECOLOGICO R290;**
- Assorbimento elettrico 280W.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica Monofase

Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,28
Peso netto (Kg)	21
Larghezza (mm)	340
Profondità (mm)	430
Altezza (mm)	280



TECHNOCHEF.IT