



## MANTECATORE PER GELATO

### MG-003

#### Descrizione

Mantecatore professionale adatto ad un uso prolungato nel tempo. Dotato di cestello estraibile dalla capacità di 1,7 litri, per la lavorazione fino a 0,8 kg. di preparato ogni 15 minuti circa, in funzione delle esigenze di temperatura della preparazione e delle ricette utilizzate.

Il tocco ad un solo tasto attiva il processo automatico di produzione e conservazione del gelato. Il pannello di comando consente una lettura costante della consistenza degli ingredienti in lavorazione, indipendentemente se siate preparando un gelato, un sorbetto, un frozen yogurt o una granita.

La scheda elettronica gestisce una serie di controlli e quando il gelato è pronto, attiva automaticamente il ciclo di conservazione,

permettendo di conservare il prodotto alla consistenza perfetta per il tempo desiderato.



#### Caratteristiche tecniche:

- Corpo macchina, cestello fisso e cestello estraibile in acciaio inox
- Raffreddamento ad aria
- Visualizzazione e comandi tramite touchscreen
- Sicurezze termiche su compressore e su mescolatore
- Sicurezza elettrica su apertura coperchio

#### Accessori inclusi:

- n. 1 cestello estraibile inox
- n. 1 paletta
- n. 1 set inserti per pala

#### Opzioni:

MG-003/1: Cestello estraibile inox aggiuntivo

#### Dati tecnici:

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| Capacità max per ciclo (Kg)    | 0,8         |
| Produzione oraria max (Kg/h) * | 3,2         |
| Alimentazione                  | 230V/50Hz   |
| Potenza elettrica (W)          | 350         |
| Dimensioni macchina LxPxH (mm) | 340x430x250 |
| Peso (kg)                      | 24          |

\* La produzione oraria è suscettibile a variazioni secondo il tipo di miscela impiegata e la densità del prodotto finito.