



MANTECATORE PER GELATO

MG-005

Descrizione

Mantecatore professionale adatto ad un uso prolungato nel tempo. Dotato di cestello fisso dalla capacità di 3,2 litri, per la lavorazione fino a 1,25 kg. di preparato ogni 12-15 minuti, in funzione delle esigenze di temperatura della preparazione e delle ricette utilizzate.

Il cestello è protetto da un coperchio in plastica.

La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox, così come la pala di mescolamento, caratterizzata dall'impiego di raschianti intercambiabili. Il motore di mantecazione è dotato di dispositivo di protezione motore.



Caratteristiche tecniche:

- Corpo macchina e cestello fisso in acciaio inox
- Raffreddamento ad aria
- Sicurezze termiche su compressore e su mescolatore
- Sicurezza elettrica su apertura coperchio
- Sistema di scarico per una facile pulizia.

Accessori inclusi:

- n. 1 paletta
- n. 1 set inserti per pala

Dati tecnici:

Capacità max per ciclo (Kg)	1,25
Produzione max oraria (Kg/h) *	5
Dimensioni macchina LxPxH (mm)	465x480x395
Peso (kg)	34
Alimentazione	230V/50Hz
Potenza elettrica (W)	650

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