



MANTECATORE PER GELATO

MG-012

Descrizione:

Mantecatore professionale adatto ad un uso prolungato nel tempo. La macchina, pur dotata di varie funzioni, mantiene una grande semplicità d'uso.

Dotato di cestello dalla capacità di 6 litri, per la lavorazione fino a 2,6 Kg. di preparato ogni 10-12 minuti, in funzione delle esigenze di temperatura della preparazione e delle ricette utilizzate.

Proprietà:

- Potente, con estrazione frontale del prodotto, permette di determinare la qualità di mantecazione variando il numero di giri della pala (da 60 a 130 rpm).
- Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico.
- Dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto.
- Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili.
- Raffreddamento ad aria



Caratteristiche tecniche:

- Sicurezza magnetica: alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente
- L'ampia apertura consente l'inserimento di ingredienti
- Variatore di velocità: permette di controllare l'overrun
- Interruttore refrigerazione e pala
- Pala in acciaio con raschianti regolabili
- Gestione elettronica della mantecazione tramite inverter
- Estrazione frontale del prodotto



Accessori inclusi:

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

Dati tecnici:

Capacità max per ciclo (Kg)	2,6
Produzione max oraria (Kg/h) *	12
Dimensioni macchina LxPxH (mm)	450x730x1050
Peso (kg)	74
Alimentazione	230V/50Hz – 1,3 KW

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