



MANTECATORE ELETTRICO PER GELATO MG-030 MG-045 MG-060 MG-100

Per la produzione di tutti i tipi di gelato. Una macchina facile da usare, robusta e affidabile che, grazie al controllo elettronico della produzione, rende il lavoro dell'artigiano semplice e sicuro, raggiungendo basse temperature in tempi brevissimi.

Descrizione:

Questa gamma di mantecatori utilizza l'elettronica per assicurare al vostro gelato eccellenti parametri qualitativi (struttura, consistenza, overrun).

I mantecatori sono dotati di un agitatore in acciaio inox a tre spatole brevettato grazie al quale la lavorazione del gelato, eccezionale, e l'estrazione, totale, avvengono in assenza di rumore e vibrazioni.

Principali caratteristiche:

- Portello in acciaio inox con dispositivi di sicurezza internazionali
- Microprocessore elettronico per regolare la consistenza del gelato
- Comandi in bassa tensione (24 V) ed impermeabili
- Ciclo di lavaggio temporizzato con doccetta flessibile a scomparsa
- Mensola porta vaschetta regolabile con tappetino in gomma
- Gas: R404a



agitatore brevettato

DATI TECNICI

	MG-030	MG-045	MG-060	MG-100
Capacità per ciclo (Lt.):	1 - 4	2 - 7	3 - 10	5 - 17
Produzione media oraria (Lt./h): *	10 - 30	15 - 45	20 - 60	30 - 100
Alimentazione: **	400/3/50hz	400/3/50hz	400/3/50hz	400/3/50hz
Potenza elettrica (kW)	3,3	3,6	5	8,5
Condensazione: ***	ad acqua	ad acqua	ad acqua	ad acqua
Larghezza (mm):	490	520	520	520
Profondità (mm):	820	1100	1100	1300
Altezza (mm):	1310	1500	1500	1520
Peso (kg):	208	300	320	465

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

** Altre alimentazioni a richiesta

*** Ad aria su richiesta sui modelli 30, 45 e 60

L'Azienda si riserva il diritto di modificare i dati tecnici e le caratteristiche anche senza preavviso.