

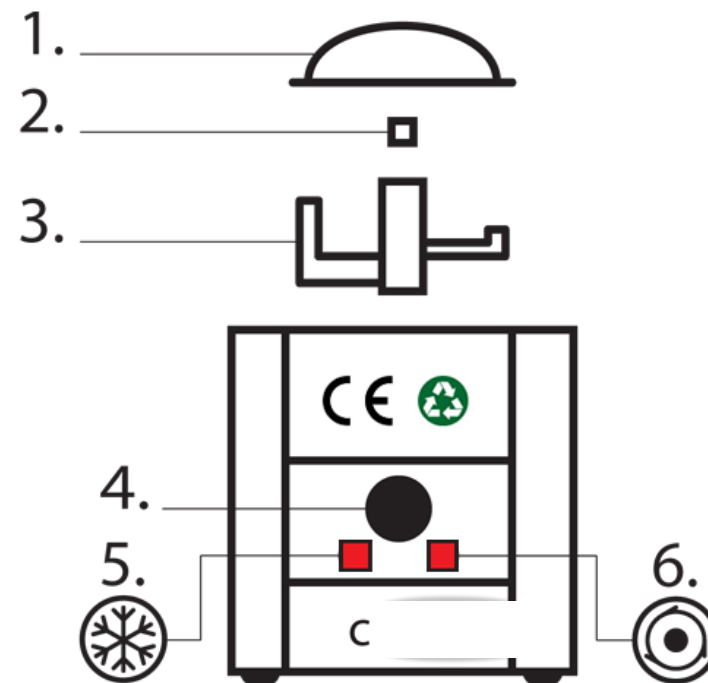


GELATO
PLANET

IDEAL PARA
RESTAURACIÓN
Y CATERING

**MANTECA 1.5 KG DE HELADO O SORBETE
EN 25-30 MIN.**

1. TAPA - con sistema de seguridad
2. POMO CON ROSCA - bloqueo pala /agitador
3. PALA / AGITADOR
4. TEMPORIZADOR
5. INTERRUPTOR COMPRESOR
6. INTERRUPTOR ROTACIÓN PALA / AGITADOR



MANTECADORA 1.5

CARACTERÍSTICAS

Trabaja con mix en **polvo o líquido**

Diseño Italiano patentado.

Máquina profesional construida en acero **inox**, pala agitador inox. Compresor para la producción del frío de uso continuo

Uso fácil e intuitivo

Tapa transparente **con seguridad**, la pala agitador se para automáticamente cuando se abre la tapa.

Motoreductora (engranaje en inox) a bajo numero de giros para obtener un gelato rico de sabor y con poco 'overrun'

Fabricado artesanalmente en **Italia**.

MEDIDAS

Ancho 35 cm

Alto 35 cm

Profundidad 35 cm

Peso 25 kg

TensiónVAC 220/110

Frecuencia (HZ) 50 o 60

Potencia (W) 440

Corriente absorbida (A) 2,5

Tipo de gas utilizado R404a

Cantidad carga de gas (G) 85



Realizado con
materiales **sostenibles**,
embalajes **reciclables**,
un motor de alta
eficiencia energética
y un gas refrigerante
que **cuida el ozono**.

GELATO
PLANET

Mov. 665345564

info@gelatoplanet.es

www.gelatoplanet.es