TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,28
peso neto (Kg)	21
ancho (mm)	340
profundidad (mm)	430
altura (mm)	280

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CONGELADOR PROFESIONAL DE HELADOS Y SORBETES , SUPERAUTOMÁTICO, Serie TOUCH I-GREEN :

.

- **Cuerpo y hoja de acero inoxidable** ;
- **Cesta de acero inoxidable extraíble** ;
- **Totalmente automático** con línea de tiempo que muestra el grado de preparación del helado;
- Equipado con **una pantalla táctil** , el proceso de batido y conservación del helado se activa de forma totalmente automática tocando un solo botón;
- El operador dispone de **cinco niveles de conservación** (de más suave a más firme) que pueden modificarse en cualquier momento durante la fase de mantenimiento del helado;
- **La tapa está equipada con una apertura** para permitir la adición de ingredientes durante el funcionamiento y un sensor que detiene la rotación de la cuchilla cuando se levanta;
- El helado se puede almacenar en la máquina durante un período de 8 horas, después del cual la máquina se apaga automáticamente;
- **Refrigeración por aire** ;
- **Capacidad de producción** :
  - **0,85 kg (1,2 lt) - 12/15 min** ,
  - **3,4 kg (4,8 lt) - 1** hora;
- Posibilidad de realizar helado tanto en el recipiente fijo como en el extraíble;
- **Hoja de acero inoxidable con insertos intercambiables** ;
- **Gas ECOLÓGICO R290** ;
- Consumo de energía 280W.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
NX-GELATO3KTOUCH	Mantecador profesional de sobremesa para helados y sorbetes, refrigeración por aire, cuerpo y cuchillas en acero inoxidable, PRODUCCIÓN 4,80 litros/h, duración ciclo 12-15 min, V.230/1, kw 0,28, Peso 21,6 Kg, dimensiones mm 340x430x283h	**€ 1.962,73** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

TECHNOCHEF.IT