



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,25
peso neto (Kg)	22
ancho (mm)	450
profundidad (mm)	345
altura (mm)	330

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CONGELADOR SEMIPROFESIONAL PARA HELADOS Y SORBETES , Serie CHEF I-GREEN :

- **Cuerpo y hoja de acero inoxidable ;**
- **Cesta de acero inoxidable extraíble ;**
- **Disponible con dos opciones de funcionamiento :**
 - **Modo manual :** un sistema electrónico controla la densidad del helado, bloqueando la cuchilla cuando la preparación se vuelve demasiado consistente. El compresor continúa funcionando. El operador ahora puede decidir si apaga la máquina o cambia al modo de almacenamiento automático,
 - **Modo automático :** al iniciar, simplemente active el botón de conservación. Esto activará un proceso automático de elaboración y almacenamiento de helado. El ciclo de conservación gestionado por el software pondrá en marcha la cuchilla y el compresor según la densidad de la preparación para mantener la consistencia ideal al servir;
- **Refrigeración por aire ;**
- **Capacidad de producción :**
 - **1 kg (1,5 lt) - 20/25 min**
 - **3 kg (4,5 lt) - 1 h ;**
- Posibilidad de realizar helado tanto en el recipiente fijo como en el extraíble;
- **Gas ECOLÓGICO R290 ;**
- Consumo de energía 250W.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
NX-GELATOCHEF5LAUTOMATIC	Mantequillera semiprofesional de sobremesa para helados y sorbetes, refrigeración por aire, cuerpo y cuchillas en acero inoxidable, producción 4,5 litros/h, duración ciclo 20-25 min, V.230/1, kw 0,25, peso 22 Kg, dimensiones mm 450x345x330h	€ 1.529,40 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

