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)	0,16
peso neto (Kg)	15,6
ancho (mm)	400
profundidad (mm)	345
altura (mm)	310

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** :
  - **0,85 kg (1,5 lt) - 25/30 min** ,
  - **1,7 kg (3 lt) - 1 h** ;
- Posibilidad de realizar helado tanto en el recipiente fijo como en el extraíble;
- **Gas ECOLÓGICO R290** ;
- Consumo de energía 160W.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
NX-GELATOCHEF3LAUTOMATIC	Mantequillera semiprofesional de sobremesa para helados y sorbetes, refrigeración por aire, cuerpo y cuchillas en acero inoxidable, producción 3,0 litros/h, duración del ciclo 20-25 min, V.230/1, kw 0,16, peso 15,6 kg, dimensiones mm 400x345x310h	**€ 1.192,93** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días