



gelato 5+5K crea twin

Certificato | Certified | Zertifiziertes



Con Gelato 5+5K crea TWIN si preparano contemporaneamente due gusti!

Due impianti di refrigerazione e di mescolamento separati.

La macchina è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione:

- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita - Abbattimento rapido).

- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.

Dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto.

Pulizia agevolata dai rubinetti di scarico.

Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Raffreddamento ad aria.

Gelato 5+ 5K crea TWIN can prepare two flavours at the same time!

Two separate refrigeration and blending systems. The machine is equipped with sophisticated software that manages its functions.

In addition to the normal manual function, the operator has at his disposal:

- 4 Specific production programs (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita – Shock freezing).
- 4 Specific storage programs selectable depending on the different needs and characteristics of the product.

These automatic programs, as well as ensuring the best results, make the machine completely autonomous, leaving the operator free to focus on other tasks.

Equipped with wheels and brake, easily moved as needed.

Easy cleaning through the drain valves.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers.

Air cooling.

Gelato 5+5K crea TWIN für die gleichzeitige Zubereitung von zwei Mischungen!

Gelato 5 + 5K TWIN ist mit getrennten Kühl- und Mischanlagen ausgestattet.

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktion ermöglicht, ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktionen ermöglicht das Gerät:

- 4 Spezifische Produktions Programme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrost).

- 4 Spezielle Aufbewahrungs Programme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts.

Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann.

Ausgestattet mit Rädern Bremsen, dadurch überall einsetzbar. Einfache Reinigung durch die Abflusshahne. Rührer aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Einsätzen.

Luftkühlung.

ART.	0038130250		660x435x1050 mm			78 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle je 12-15 Minuten ca.	2.5 kg (2.5 qt)
EAN	8024872138908		800x600x1340 mm	1		88 kg	Per ora Per hour Pro stunde	10 kg / 14l.