



gelato 6K crea

Certificato | Certified | Zertifiziertes



Compatto, Completo, Automatico.
GELATO 6K CREA è il mantecatore del futuro!

La macchina è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funzione 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.

Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico, l'inverter consente inoltre di variare il numero di giri della pala (da 55 a 115 rpm) così da personalizzare al massimo le preparazioni.

Le dimensioni compatte permettono di posizionare 6K CREA in ogni cucina professionale.

Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.

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

Compact, all-in-one, Automatic.
GELATO 6K CREA is the ice cream machine of the future!

Equipped with a sophisticated software which 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.

An electronic inverter system for the control and regulation of the motor enables to vary the number of rpms of the blade (from 55 to 115 rpm) to achieve desired results.

The compact size allows you to place 6K CREA in every professional kitchen.

Easy cleaning through the drain valve.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers. Air cooling.

Kompakt, komplett, automatisch.
GELATO 6K CREA ist die Eismaschine der Zukunft!

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

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

- 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.

Ein System für die Steuerung und Regelung des Motors mit elektronischem Wechselrichter; der Wechselrichter ermöglicht, die Anzahl der Umdrehungen pro Minute des Rührers (55 bis 115 UpM) so zu variieren, wie es die Mischung erfordert. Die kompakte Größe ermöglicht es Ihnen, 6K CREA in jeder professionellen Küche zu platzieren. Einfache Reinigung durch den Abflusshahn. Rührwerk aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Abstreifer. Luftkühlung.

ART.	0038180250		580x535x450 mm			42 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle je 12-15 Minuten ca.	1.75 kg (1.8 qt)
EAN	8024872138304		640x59x630 mm	1		50 kg	Per ora Per hour Pro stunde	7 kg / 10l. (10.6 qt)