

TG9000P

MÁQUINA HELADO SUAVE PROFESIONAL 3 Boquillas 2 Sabores + 1 Twist

CARACTERÍSTICAS:

- Modelo de Suelo Piso con Ruedas para 2 Sabores y 1 Mezclador
- DOBLE CUADRO DE MANDOS / CONTROLADORES Independientes por Cilindro.
- Carcasa en Acero Inoxidable #304A
- Bomba Original Italiana de Piñones de Última Generación, Mayor Overrun (Hasta 65% de Aire), Bomba Ajustable de Fácil Reglaje.
- Nuevos Batidores en Acero Inoxidable, Tipo 3D con Cuchillas Laterales para una perfecta Extracción y Mantecación del Helado.
- Agitador en la Tolva para una Perfecta Homogenización del Producto
- Avisador de Nivel de Mezcla en Tolvas
- Tolvas con Capacidad para 12-14 litros
- Motores con Tecnología de Vanguardia INVERTER para Mayor estabilidad y Bajo Consumo Energético.
- DOBLE Compresor de Frio EMBRACO (Original Italiano) 1.5HP
- Sistema de Enfriamiento para conservar la mezcla dentro de la máquina en modo nocturno "Night Mode"
- Sistema de Pre-Cooling para Enfriamiento y Conservación de la Mezcla en las Tolvas.
- Contador de Conos para un mejor control de ventas.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Voltaje: 220/50-60hz or 380/50hz
- Potencia: 4.2kw / 4200watts
- Gas Refrigerante: R404a ecológico
- Cilindros de Congelación 2 x 2 litros
- Capacidad de Producción: 55-65 litros por hora.
- Motores Inverter Independientes para cada Bomba de Aire.
- Motores Inverter Independientes para cada Cilindro.
- Peso Neto: 245 kgs / Peso Bruto: 260 kgs
- Dimensiones de la Máquina: 513 x 833 x 1520mm
- Embalaje en Caja MDF: 600 x 930 x 1680mm

