

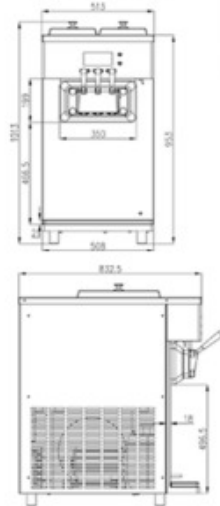
Máquina Helado Suave Sobre-Mostrador/Soft **Pro series**

TG-1400P

Batidores de acero inoxidable



Dimensiones



Bomba de aire



Panel frontal



Características Generales

- Modelo de SobreMostrador para 2 Sabores y 1 Mezclador
- Carcasa en Acero Inoxidable #304A.
- Bomba Original Italiana de Piñones de Ultima Generacion ,Mayor Overrun (Hasta 65% de Aire) , Bomba Ajustable de Facil Reglaje.
- Nuevos Batidores en Acero Inoxidable , Tipo 3D con Cuchillas Laterales para una perfecta Extraccion y Mantecacion del Helado.
- Agitador en la Tolva para una Perfecta Homogenizacion del Producto
- Avisador de Nivel de Mezcla en Tolvas
- Tolvas con Capacidad para 8-10 litros
- MicroProcesador para mantener Viscosidad constante en cilindros
- Motores con Tecnologia de Vanguardia INVERTER para Mayor estabilidad y Bajo Consumo Energético.
- Compresor de Frio Embraco (Original Italiano) 1.5HP
- Sistema de Enfriamiento para conservar la mezcla dentro de la maquina en modo nocturno "Night Mode"
- Sistema de Pre.Cooling para Enfriamiento y Conservacion de la Mezcla en las Tolvas.
- Contador de Conos para un mejor control de ventas
- Certificacion CE, ETL, CB & ROSH

Parámetros técnicos

- Voltaje: 220/50-60hz or 380/50hz
- Power: 2.55kw
- Gas Refrigerante: R404a ecológico
- Cilindros de Congelación 2 x 2 litros
- Capacidad de Produccion: 40-50litros por hora
- Peso Neto: 160 kgs
- Peso Bruto: 195 kgs
- Dimensiones de la Maquina: 513 x 833 x 1013mm (Ancho-Fondo-Alto)
- Embalaje en Caja MDF: 640 x 930 x 1175mm (Ancho-Fondo-Alto)

www.techgelato.com

TG
Tech Gelato

embraco CE



Aplicacion