

TG48R2

Maquina Profesional de
Helado Duro Gelato

TECNOLOGIA ITALIANA

Brindamos la Ultima Tecnología en Maquinas de Gelato Duro

CARACTERISTICAS GENERALES:

- *Chasis en Acero Inoxidable 304
- *Cilindro de Protección "Hecho a Mano" con Espesor 1.5mm en Acero Inoxidable 304A.
- *Evaporador de Alto Rendimiento
- *Compresor Tecumseh (Frances) de 2HP con GAS R404A
- *Valvula de Expansion DANFOSS
- *Motor Reductor de Doble Velocidad , Mejora y Eficiencia en la Produccion y Extraccion.
- *Sistema de Ventilación por Aire.
- *Batidor de Acero Inoxidable con Cuchillas 3D (Mejor Eficiencia en la Produccion)
- *Tiempo Estimado de Produccion 12 minutos / Primer Batch

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

- *Voltaje: 220/50-60hz (3 o 4 Cables) 1 or 3phases
- *Power: 3.8kw
- *Cilindro de Produccion de 8 litros
- *Capacidad por Batch de 5 litros Maxima – 2.5 Litros Minima
- *Producción por Hora entre 20-35 litros
- *Peso Neto: 195 kgs
- *Peso Bruto: 208 kgs
- *Medidas Maquina: 53 x 105 x 122cm
- *Medias Embalaje: 58 x 110 x 134cm



TG
Tech Gelato
PROFESSIONAL BATCH FREEZERS

