

Máquina Helado Suave / de Piso 2 Sabor + 1 Twist

Modelo: TG 1600P Pro series

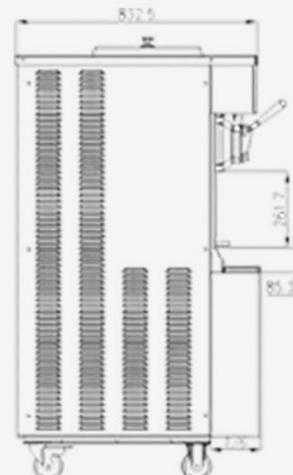
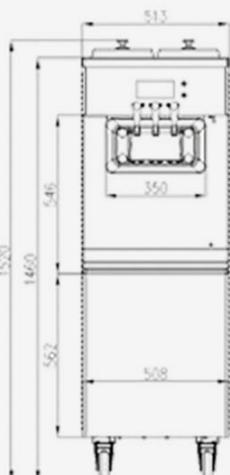
Batidores de acero inoxidable



Bomba de aire



Panel frontal



Características Generales

- Modelo de Piso para 2 Sabores y 1 Mezclador
- 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.
- 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.
- Certificación CE, ETL, CB & ROSH.

Parámetros Técnicos

- Voltaje: 220/50-60hz or 380/50hz
- Potencia: 2.55kw
- Gas Refrigerante: R404a ecológico
- Cilindros de Congelación 2 x 2 litros
- Capacidad de Producción: 40-50 litros por hora
- Peso Neto: 220 kgs
- Peso Bruto: 250 kgs
- Dimensiones de la Máquina: 513 x 833 x 1505mm (Ancho-Fondo-Alto)
- Embalaje en Caja MDF: 640 x 930 x 1680mm (Ancho-Fondo-Alto)

Aplicación

