



Target

I mantecatori della serie GELATO Pro sono ideali per la ristorazione, bar, pasticcerie rispondendo in maniera efficace alle esigenze di produzione limitate

Versatile use

GELATO Pro machines are perfect for use in restaurants, bars and pastry shops that only require limited production needs

Vielseitiger Einsatz

Die Eisbereiter aus der Serie GELATO Pro sind ideal für Gastronomiebetriebe und genügen auf effiziente Weise den Herstellungsanforderungen und begrenzten Eiscrememenge von Restaurants, Cafés oder Konditoreien



I mantecatori della serie GELATO Pro, dotati di cestello estraibile, garantiscono notevoli vantaggi:

• Risparmio di tempo:

Dopo aver tolto il cestello estraibile si può procedere ad una seconda preparazione nel cestello fisso

• Massima igiene:

Il preparato rimane nel cestello estraibile, la pulizia è veloce

• Facilità di conservazione:

Il cestello estraibile si può riporre nel congelatore

Le dimensioni ideali

La dimensione dei mantecatori della serie GELATO PRO, tiene conto delle esigenze di spazio, l'ingombro è minimo



- Cestello estraibile
- Removable bowl
- Herausnehmbaren Behälter



- Pala in acciaio con raschianti intercambiabili
- Stainless steel paddle with interchangeable scrapers
- Edelstahl Schaufel mit austauschbaren Abstreife



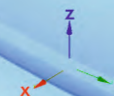
- Timer e interruttore refrigerazione
- Timer and refrigeration switch
- Timer-und Kompressor-Schalter



- Sicurezza magnetica. Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente
- Magnetic safety device. When the lid is lifted, the paddle stops automatically
- Sicherheit durch Magnetschalter am Deckel: Beim Heben des Deckels wird der Rührvorgang automatisch gestoppt



X - 370
Y - 420
Z - 270



Produce

2 Kg - 3 l. / h
1 Kg 1,5 l. / Cycle



CERTIFIED
ISO 9001:2008

