

SKU: PGEL

Fimar

PressaGelato Per spaghetti di Gelato Modello PGEL



Descrizione

PressaGelato Fimar PGEL: spaghetti di gelato in pochi secondi

Il pressaGelato Fimar Modello PGEL è progettato per trasformare il gelato in originali spaghetti, tagliatelle o “asparagi” grazie all’utilizzo di bicchieri intercambiabili con forature diverse. È la soluzione ideale per gelaterie, pasticcerie, bar e ristoranti che vogliono arricchire la presentazione di coppe e dessert con forme scenografiche e creative.

Il funzionamento manuale rende l’apparecchio semplice e immediato da utilizzare: è sufficiente riempire il bicchiere con il gelato alla giusta consistenza e azionare la leva per ottenere istantaneamente la forma desiderata. In questo modo è possibile preparare al momento porzioni sempre fresche, senza necessità di alimentazione elettrica o ingombri aggiuntivi sul banco.

Struttura robusta e materiali alimentari

Il pressaGelato PGEL è costruito con struttura in alluminio, scelta che garantisce robustezza, leggerezza e resistenza nel tempo anche in caso di uso intensivo. Il bicchiere è realizzato in lega speciale anodizzata, idonea al contatto con gli alimenti e studiata per facilitare lo scorrimento del gelato durante la pressatura.

Il design compatto e verticale consente di collocare la macchina direttamente sul banco di servizio o

sul piano di lavoro del laboratorio, occupando pochissimo spazio. La pulizia risulta rapida grazie alla semplicità costruttiva e alla possibilità di rimuovere il bicchiere per il lavaggio.

Forme disponibili con i bicchieri opzionali

Oltre al bicchiere standard per spaghetti di gelato, il modello PGEL può essere configurato con accessori opzionali per ottenere altre forme di estrusione. Direttamente dalla scheda prodotto è possibile selezionare bicchieri aggiuntivi per tagliatelle e per asparagi, ampliando le possibilità di decorazione dei dessert.

- Bicchiere per spaghetti di gelato, ideale per il classico effetto “spaghetti ice”
- Bicchiere tagliatelle, selezionabile come opzione aggiuntiva
- Bicchiere asparagi, selezionabile come opzione aggiuntiva

Queste varianti permettono di differenziare l’offerta e di proporre presentazioni sempre nuove, in linea con lo stile della tua gelateria o pasticceria.

Dati tecnici del pressagelato Fimar PGEL

Il pressagelato PGEL abbina dimensioni compatte a una buona stabilità, risultando adatto sia a piccoli laboratori sia a locali con volumi di produzione più elevati. Il peso contenuto facilita eventuali spostamenti tra banco, retrobanco o laboratorio, mantenendo comunque una base solida durante l’utilizzo.

- Struttura prodotto in alluminio
- Bicchiere in lega speciale anodizzata
- Peso: 3 kg
- Lunghezza: 23 cm
- Profondità: 22 cm
- Altezza: 52 cm

Vantaggi per gelaterie, bar e pasticcerie

- Permette di ottenere spaghetti, tagliatelle o asparagi di gelato con un’unica macchina compatta
- Funzionamento manuale, senza necessità di corrente elettrica
- Struttura robusta in alluminio e bicchiere in lega anodizzata idonea al contatto alimentare
- Dimensioni ridotte, facilmente inseribile su qualsiasi banco o piano di lavoro
- Ideale per coppe gelato scenografiche, dessert al piatto e presentazioni creative

Se stai cercando un pressagelato semplice, robusto e versatile per arricchire l’offerta della tua gelateria o pasticceria, il Fimar PGEL è una soluzione pratica e conveniente per realizzare spaghetti e altre forme di gelato in pochi istanti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	52
Lunghezza (cm)	23
Profondità (cm)	22
Model Number for EPREL	PGEL