

SKU: PATTY30

Klimaitalia

Granitore Modello PATTY 3.0 Per granite e creme fredde



Descrizione

Granitore modello PATTY 3.0 per granite e creme fredde

Il granitore modello PATTY 3.0 è studiato per la preparazione professionale di granite e creme fredde, ideale per bar, chioschi, gelaterie, pasticcerie e locali che vogliono ampliare l'offerta di bevande e dessert freddi. La vasca da 3 litri consente di lavorare piccole e medie quantità di prodotto, garantendo un buon ricambio durante la giornata e riducendo gli sprechi.

Caratteristiche del granitore PATTY 3.0

La macchina è dotata di corpo centrale in acciaio AISI 304 con rivestimento esterno in ABS, una combinazione che assicura robustezza, facilità di pulizia e un'estetica adatta all'esposizione sul banco. La vasca è realizzata con doppio strato anticondensa, caratteristica che aiuta a mantenere la temperatura del prodotto e a ridurre la formazione di condensa sulla superficie esterna.

Il granitore PATTY 3.0 integra un pannello di controllo touch con display LED, che rende semplice l'impostazione e il monitoraggio dei parametri di lavoro. Il sistema di regolazione automatica della

potenza contribuisce a prevenire sovraccarichi, proteggendo i componenti interni e mantenendo costante la resa nel tempo, anche in condizioni di utilizzo intenso.

Specifiche tecniche

- Volume vasca 3 litri.
- Capacità consigliata creme 1,5 litri.
- Capacità consigliata granite 2 litri.
- Tempo di preparazione: circa 15 minuti per granite, 25 minuti per creme fredde.
- Termometro digitale e regolatore di temperatura elettronico per un controllo preciso.
- Vasca a doppio strato anticondensa.
- Pannello di controllo touch con display LED.
- Rumorosità 60 dB, adatto all'uso in ambienti a contatto con il pubblico.
- Illuminazione integrata per valorizzare il prodotto in vasca.
- Alimentazione 220-240 V, 50 Hz.
- Gas refrigerante R290.
- Assorbimento 240 W.
- Consumo energia in mantecazione (38°C ambiente): 4,8 kWh/24h.
- Consumo energia in mantenimento (38°C ambiente): 1,8 kWh/24h.
- Peso 15,3 kg.
- Dimensioni: 19,6 cm larghezza, 50 cm profondità, 45,3 cm altezza.
- Campo di temperatura: da circa -8/-1,9 °C a +2/+6 °C in base alla modalità di utilizzo.

Vantaggi per locali e attività professionali

Grazie al formato compatto e alla vasca da 3 litri, il granitore PATTY 3.0 si adatta facilmente a banchi di bar e gelaterie dove lo spazio è limitato, mantenendo comunque una buona capacità produttiva per granite, sorbetti e creme fredde. I consumi energetici ottimizzati e il controllo elettronico della temperatura aiutano a contenere i costi di gestione, garantendo al tempo stesso una consistenza omogenea del prodotto.

È la soluzione ideale per chi desidera proporre prodotti freddi sempre pronti al servizio, con una macchina intuitiva da utilizzare per il personale e facile da pulire a fine giornata. La combinazione di design professionale, materiali affidabili e tecnologia di controllo avanzata rende il modello PATTY 3.0 una scelta strategica per incrementare vendite e marginalità nella stagione calda e non solo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	45.3
Capacità LT	2
Lunghezza (cm)	19.6

Attributo	Valore
Profondità (cm)	50
Temperatura °C	(-8/-1,9)(+2/+6)