

SKU: 2975918

Ristosubito

Granitore Sorbettiera SM 3 Vasche Modello I-PRO3 Meccanica



Descrizione

Granitore sorbettiera I-PRO3 meccanica 3 vasche

Il granitore sorbettiera I-PRO3 meccanica a 3 vasche è una macchina professionale unica per prestazioni e design, ideale per la produzione di granite e sorbetti in bar, parchi divertimento, autogrill, fast food, chioschi, ristoranti e parchi acquatici. L'esclusiva vasca isolante con tecnologia I-TANK e il sistema di controllo elettronico opzionale garantiscono performance ottimali, mantenendo il prodotto alla giusta temperatura e consistenza anche durante i picchi di lavoro.

Il design futuristico e le superfici personalizzabili rendono I-PRO3 un elemento distintivo sul banco, capace di valorizzare l'ambiente e attirare l'attenzione dei clienti, coniugando estetica, funzionalità e alta efficienza energetica.

Caratteristiche principali del granitore I-PRO3 meccanica

Questo modello è stato progettato per offrire massima praticità d'uso, riduzione dei consumi e grande impatto visivo, grazie a una serie di soluzioni pensate per il settore professionale.

- Tre vasche indipendenti per la preparazione di diversi gusti di granita e sorbetto.
- Funzionamento con acqua addizionata di base sciroppo o polvere per granita, con gradi Brix consigliati al 13%.

- Tastiera comandi touch screen capacitiva illuminata a LED, intuitiva e moderna.
- Vasca coibentata per un migliore isolamento dall'esterno e aumento delle prestazioni.
- Vaschetta raccogliocce a scorrimento per una gestione più pulita dell'area di lavoro.
- Coperchio illuminato a LED per valorizzare il prodotto e aumentare l'appeal sul banco.
- Riduzione emissioni di CO2 e consumi ottimizzati per un maggiore risparmio energetico.
- Funzionamento silenzioso, adatto anche ad ambienti interni.
- Componenti e pannelli personalizzabili per azioni di merchandising e branding del locale.

Vantaggi per bar, chioschi e parchi divertimento

Grazie alla capacità elevata e alla vasca coibentata, I-PRO3 è ideale per locali con alti volumi di vendita, garantendo prodotto sempre pronto e di qualità costante durante tutta la giornata. La possibilità di personalizzare coperchio, retro, vasca e pannelli permette di trasformare il granitore in un vero strumento di comunicazione e promozione sul punto vendita.

Il funzionamento user friendly, unito al risparmio energetico e alla silenziosità, rende questa sorbettiera particolarmente adatta a catene, parchi tematici e attività che richiedono macchine affidabili e facili da gestire anche da personale non specializzato.

Specifiche tecniche granitore I-PRO3 meccanica

- Modello: I-PRO3 Meccanica.
- Numero vasche: 3.
- Numero compressori: 1.
- Funzionamento: con acqua e base sciroppo/polvere per granita.
- Gradi Brix consigliati: 13%.
- Tastiera comandi: touch screen capacitiva illuminata a LED.
- Vasca: coibentata per maggiore isolamento termico.
- Vaschetta raccogliocce: a scorrimento.
- Coperchio: illuminato a LED.
- Raffreddamento: ad aria.
- Colorazioni disponibili: bianco e nero.
- Caratteristiche aggiuntive: riduzione emissioni CO2, risparmio energetico, funzionamento silenzioso, user friendly.
- Merchandising: coperchio, retro, vasca e pannelli personalizzabili.
- Assorbimento: 800 W.
- Voltaggi disponibili: 230V/50Hz, 220V/60Hz, 115V/60Hz.
- Refrigerante: R404A.

Capacità e dimensioni

- Capacità vasche: 11 + 11 + 11 litri.
- Lunghezza: 60 cm.
- Profondità: 58 cm.
- Altezza: 87 cm.

Applicazioni consigliate

Il granitore sorbettiera I-PRO3 meccanica è particolarmente indicato per bar, parchi divertimento, parchi acquatici, autogrill, catene di fast food, chioschi e ristoranti che vogliono offrire granite e

sorbetti di alta qualità con una macchina scenografica e performante. L'unione di tecnologia I-TANK, tastiera touch LED, personalizzazione grafica e risparmio energetico lo rende una scelta strategica per chi cerca un granitore di nuova generazione in grado di coniugare immagine e rendimento.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87
Capacità LT	11 + 11 + 11
Lunghezza (cm)	60
Profondità (cm)	58