

SKU: 2975919

Ristosubito

Macchina per il gelato Soft /Mantecatore SM Modello KARMA G



Descrizione

Macchina per gelato soft / mantecatore Karma G

La macchina per il gelato soft Karma G è pensata per locali che cercano un mantecatore compatto e silenzioso, capace di servire gelato morbido e yogurt soft con continuità durante la giornata. Le dimensioni ridotte e il design curato la rendono adatta a bar, gelaterie e punti vendita HoReCa dove lo spazio sul banco è limitato ma si vuole comunque garantire un prodotto di qualità.

Prodotta interamente in Italia nello stabilimento di Spilamberto, Karma G è disponibile nella versione a gravità ed è dotata di vasca refrigerata: il prodotto viene immesso nel cilindro di congelamento già freddo, migliorando i tempi di erogazione del gelato e dello yogurt soft e contribuendo a una resa più costante.

Utilizzo e funzionalità principali

Karma G è progettata per offrire un'elevata qualità del prodotto finito con grande semplicità di utilizzo. La struttura in acciaio inox e la tastiera comandi capacitiva illuminata a LED rendono l'interfaccia intuitiva e resistente all'uso quotidiano. L'elevato overrun permette di ottenere un gelato soffice e ben montato, valorizzando sia basi latte sia preparati specifici per soft.

La macchina integra diverse funzioni utili alla gestione quotidiana: la modalità defrost consente di

portare il prodotto a circa 0/+2°C, mantenendolo fresco e limitandone la snervatura nei momenti di pausa, per poi renderlo nuovamente erogabile in pochi minuti riattivando l'impianto frigorifero. Spie luminose dedicate segnalano il livello minimo in vasca, avvisando l'operatore quando è necessario ripristinare il prodotto.

Specifiche tecniche principali

Dal punto di vista tecnico, Karma G mette a disposizione una vasca singola da 7 litri con 2,3 litri nel cilindro di congelamento, per una produzione oraria fino a 150 coni, pari a circa 9 kg/h. Il sistema di produzione a gravità e il raffreddamento ad aria semplificano l'installazione e permettono di lavorare con buona continuità in contesti professionali.

- Struttura in acciaio inox e tastiera comandi capacitiva a LED
- Produzione oraria: 150 coni (circa 9 kg/h)
- Livello minimo segnalato da spia luminosa
- 3 livelli di consistenza del prodotto finito
- Modalità defrost con mantenimento prodotto a 0/+2°C
- Vasche: 1
- Gusti: 1
- Capacità vasca: 7,0 litri
- Capacità cilindro di congelamento: 2,3 litri
- Sistema di produzione: a gravità
- Sistema di raffreddamento: ad aria
- Erogazione: 150 coni (9 kg/h)
- Tastiera: capacitiva
- Gas refrigerante: R404a / R290
- Peso netto: 70 kg
- Voltaggio: 230V / 50Hz
- Assorbimento: 1000 W / 4,8 A
- Mantenimento: automatico
- Colori standard: acciaio, bianco e nero

Dimensioni e ingombri

Le dimensioni compatte della Karma G ne facilitano il posizionamento su banchi e retrobanchi, consentendo di integrarla con altre attrezzature senza compromettere lo spazio operativo degli addetti.

- Lunghezza: 35,7 cm
- Profondità: 52,12 cm
- Altezza: 64,75 cm

Perché scegliere la Karma G

La macchina per gelato soft / mantecatore Karma G è indicata per chi desidera una soluzione compatta, silenziosa e semplice da usare, capace di combinare struttura inox, vasca refrigerata e produzione fino a 150 coni/ora. Le funzioni di defrost e mantenimento automatico, unite al sistema a gravità e al raffreddamento ad aria, ne fanno una scelta concreta per bar, gelaterie e locali HoReCa che vogliono un gelato soft sempre pronto, con un'attrezzatura affidabile e adatta all'uso professionale quotidiano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	64.75
Lunghezza (cm)	35.7
Profondità (cm)	52.12