

SKU: 2978816

Ristosubito

Macchina per il gelato Soft /Mantecatore SM a pompa 1 Vasca Capacità LT 7 +2,3(7 nella vasca 2,3 nel cilindro di congelamento) Modello KARMA P



Descrizione

Macchina per gelato soft / mantecatore Karma P

La macchina per il gelato soft Karma P è pensata per chi cerca un mantecatore compatto ma performante, 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 prezioso ma si vuole mantenere un'elevata qualità del prodotto offerto.

Prodotta interamente in Italia nello stabilimento di Spilamberto, Karma P è la versione a pompa della gamma ed è dotata di vasca refrigerata: il prodotto entra nel cilindro di congelamento già freddo, migliorando i tempi di erogazione del gelato e dello yogurt soft e rendendo il servizio più fluido nei momenti di punta.

Utilizzo e funzionalità principali

Karma P è progettata per combinare semplicità di utilizzo e qualità del prodotto finito. La struttura in acciaio inox e la tastiera comandi capacitiva illuminata a LED garantiscono un'interfaccia intuitiva e

resistente, mentre la pompa consente di ottenere un overrun elevato e una struttura del gelato particolarmente soffice e aerata.

La macchina dispone di tre livelli di consistenza selezionabili e di modalità defrost: agendo sull'apposito tasto, la temperatura si assesta intorno a 0/+2°C, permettendo di mantenere il prodotto fresco e limitandone la snervatura nelle pause di lavoro. Riattivando l'impianto frigorifero, il gelato torna erogabile in pochi minuti. Spie luminose segnalano inoltre il livello minimo in vasca, avvisando l'operatore quando è necessario rabboccare il prodotto.

Specifiche tecniche principali

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

- Struttura in acciaio inox e tastiera comandi capacitiva a LED
- Produzione oraria: 150 coni (circa 9 kg/h)
- 3 livelli di consistenza del prodotto finito
- Livello minimo segnalato da spia luminosa
- 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 pompa
- Sistema di raffreddamento: ad aria
- Erogazione: 150 coni (9 kg/h)
- Tastiera: capacitiva
- Gas refrigerante: R404a / R290
- Peso netto: 75 kg
- Voltaggio: 230V / 50Hz
- Assorbimento: 1050 W / 4,8 A
- Mantenimento: automatico
- Colori standard: acciaio, bianco e nero

Dimensioni e ingombri

Le dimensioni compatte della Karma P ne agevolano il posizionamento su banchi e retrobanchi, consentendo di integrarla con altre attrezzature senza ridurre troppo lo spazio operativo degli addetti.

- Lunghezza: 35,7 cm
- Profondità: 52,12 cm
- Altezza: 65,75 cm

Perché scegliere la Karma P

La macchina per gelato soft / mantecatore Karma P è indicata per chi desidera una soluzione compatta, silenziosa e performante, capace di combinare vasca refrigerata, sistema a pompa e produzione fino a 150 coni/ora. Le funzioni di defrost e mantenimento automatico, unite alla

struttura inox e al raffreddamento ad aria, ne fanno una scelta concreta per bar, gelaterie e locali HoReCa che vogliono un gelato soft sempre ben montato e una macchina affidabile per l’uso professionale quotidiano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	65.75
Lunghezza (cm)	35.7
Profondità (cm)	52.12