

SKU: Gel12KSt

Ristosubito

Mantecatore da appoggio per gelato NMX Condensazione ad aria Modello Gelato12KSt



Descrizione

Mantecatore da appoggio per gelato

Gelato 12k ST è una macchina sviluppata per il professionista che ama studiare ed elaborare le proprie ricette senza sottostare a troppi vincoli. E' un mantecatore robusto ma di dimensioni compatte, con il sistema di mantecazione verticale per rispettare tradizione e qualità, con estrazione frontale del gelato per agevolare tale operazione.

E' in grado di mantecare 3kg di miscela alla temperatura di 8°C con un ciclo medio di 15 minuti. La velocità della pala è regolabile tra 60 e 130 giri al minuto per permettere la mantecazione migliore.

Specifiche tecniche

- Dimensioni macchina 450x510x1050 mm
- Produzione per ciclo Ogni 10-15 minuti circa 3 kg (4 l)
- Produzione per ora 12 Kg / 16 l.
- Dimensioni imballo 600X660X1340 mm
- Peso lordo 84 Kg

- Dotata di un programmatore di temperatura
- 4 ruote di cui 2 con freno
- Scivolo, saracinesca, mensola di appoggio vaschetta e tutti i particolari sono in acciaio inox.
- Carrozzeria completamente in acciaio inox
- Pala realizzata in acciaio inox con inserti in tecnopolimero con aggancio facilitato.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	105
Capacità LT	6
Lunghezza (cm)	45
Profondità (cm)	51