

SKU: 60003000

Sirman

Pressagelato Modello ICE SPAGHETTI MANUALE



Descrizione

Pressagelato Sirman ICE SPAGHETTI manuale: per spaghetti di gelato creativi

Il pressagelato manuale Sirman Modello ICE SPAGHETTI è studiato per realizzare originali spaghetti di gelato e decorazioni curate al dettaglio, ideali per gelaterie, pasticcerie, ristoranti e locali che vogliono proporre coppe scenografiche. L'apparecchio, dal design lineare e compatto, funziona in modo totalmente manuale e non richiede alimentazione elettrica, risultando pratico da utilizzare sia in laboratorio sia in sala.

La pressione esercitata tramite la leva consente di spingere il gelato attraverso gli appositi bicchieri traforati, ottenendo spaghetti, tagliatelle o altre forme a seconda dell'accessorio utilizzato. Questo permette di valorizzare gelati, semifreddi e dessert al piatto con presentazioni sempre diverse e personalizzate.

Struttura robusta e componenti smontabili

Il pressagelato ICE SPAGHETTI è realizzato con struttura in alluminio e cremagliera cromata, materiali che assicurano robustezza, durata nel tempo e un funzionamento scorrevole del meccanismo. Tutti i particolari sono completamente smontabili, così da consentire una pulizia veloce e accurata a fine servizio, nel pieno rispetto degli standard igienici richiesti nel settore food.

Il bicchiere in alluminio lucidato è progettato per contenere il gelato e guidarlo in estrusione in modo uniforme. La possibilità di aggiungere bicchieri supplementari con forature diverse amplia ulteriormente le combinazioni estetiche ottenibili.

Accessori disponibili e forme ottenibili

Il modello ICE SPAGHETTI può essere configurato con diversi bicchieri in alluminio lucidato, ciascuno dotato di propria trama di fori, per creare differenti effetti di estrusione del gelato. In questo modo si possono realizzare non solo i classici spaghetti di gelato ma anche altre varianti ideali per decorare coppe, dessert al piatto e monoporzioni.

- Bicchiere per spaghetti di gelato, per ottenere fili sottili e regolari
- Bicchiere per tagliatelle, con sezione più larga per un effetto pasta fresca
- Bicchiere per effetto “asparagi” o altre forme, per decorazioni creative

Questi accessori supplementari permettono di personalizzare l’offerta in base allo stile del locale e alla tipologia di dessert da proporre alla clientela.

Dati tecnici del pressagelato ICE SPAGHETTI

Le dimensioni compatte del pressagelato Sirman facilitano il posizionamento su banconi di servizio e piani di lavoro, anche in spazi ridotti, senza compromettere la stabilità durante l’utilizzo. Il peso contenuto consente di spostare l’apparecchio all’occorrenza, ad esempio tra banco e retrobanco o tra laboratorio e sala.

- Struttura in alluminio con cremagliera cromata
- Dim. interne bicchiere: ø 65 x 80 mm
- Dimensioni principali struttura: A 170 mm, B 200 mm, C 205 mm, D 245 mm, E 440 mm, F 520 mm
- Peso netto: 3,5 kg
- Dimensioni imballo: 520 x 220 x 230 mm
- Peso lordo: 4 kg
- Lunghezza: 20,5 cm - Profondità: 24,5 cm - Altezza: 52 cm (scheda tecnica)

Vantaggi per gelaterie, bar e ristoranti

- Funzionamento manuale, senza cavi o prese, utilizzabile ovunque sul banco o in sala
- Struttura solida e meccanismo semplice, adatto a un uso professionale quotidiano
- Componenti smontabili per una pulizia rapida e accurata a fine servizio
- Bicchieri intercambiabili per creare spaghetti, tagliatelle e altre forme di gelato
- Ideale per coppe gelato scenografiche, dessert al piatto e presentazioni creative

Se cerchi un pressagelato manuale compatto e versatile per dare un tocco scenografico alle tue coppe e ai tuoi dessert, il Sirman ICE SPAGHETTI è una soluzione pratica e affidabile per gelaterie, pasticcerie e ristoranti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	52
Lunghezza (cm)	20.5
Profondità (cm)	24.5
Model Number for EPREL	1863008