



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>NX-GELATOSKCREA</b>	Congélateur batch PROFESSIONNEL de comptoir en ACIER INOXYDABLE 18/10, refroidissement par air, corps et lame en acier inoxydable, PRODUCTION 7 litres/h, durée du cycle 12-15 min, V.230/1, kw 0,65, dimensions mm 465x480x395h	<b>€ 2.718,93</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**Congélateur batch à poser PROFESSIONNEL en INOX 18/10 :**

- corps et lame en **acier inoxydable 18/10** ;
- **refroidissement par air** ;
- capacité de production horaire : **7 litres/h // 5,0 kg/h** ;
- durée du cycle **12-15 min** ;
- **trou de vidange** pour un nettoyage facile de la baignoire ;
- **sécurité magnétique** : en soulevant le couvercle la pelle s'arrête automatiquement ;
- **grande ouverture** qui permet l'insertion des ingrédients ;
- équipé d' **un sélecteur de programme et de conservation** : glaces artisanales, glaces mi-molles, granités, refroidissement rapide ;
- pelle avec **grattoirs interchangeables**;
- le **logiciel** gère **automatiquement** la congélation, la densité et la conservation de la glace ;
- **Gaz R404** ;
- dimensions 465x480x395h mm.

**FABRIQUÉ EN ITALIE**
**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 220/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,65
<b>poids net (Kg)</b>	34
<b>largeur (mm)</b>	465

<b>profondeur (mm)</b>	480
<b>hauteur (mm)</b>	395



**SICUREZZA MAGNETICA :**

Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente.



**APERTURA AMPIA :**

Consente l'inserimento di ingredienti.



**SELETTORE PROGRAMMI E CONSERVAZIONE:**

Gelato artigianale, Gelato semi-soft, granita, raffreddamento rapido. 4 livelli di conservazione per ogni programma.



**PALA E INSERTI :**

Pala in acciaio con raschianti regolabili.



**OPZIONALE :**

Pala per lavorazione granita.



**SISTEMA SCARICO :**

Sistema di scarico per una facile pulizia.



**GESTIONE AUTOMATICA :**

Il software gestisce automaticamente la manutenzione, la densità o la conservazione del gelato.