

## Modelo de Piso

Dos sabores más Twist (combinación)  
Manejo sencillo con interface electrónica amigable para una fácil programación.  
Regulación automática de viscosidad y consistencia del helado.

- ✿ Alimentación por bomba de aire : 90% Overun.
- ✿ Cilindros de Producción: 2 X 1.7 Litros cada una.
- ✿ Tolvas: 2 X 13 Litros cada una.
- ✿ Compresor principal: 4400BTU/hr R404a.
- ✿ Compresor de precooling: 480 BTU/hr R134a
- ✿ Motor Batidor: 1.5HP UL y ETL Intertek.

- ✿ Luz de alerta:  
Indica cuando hay que añadir más mezcla a la máquina.
- ✿ Contador de conos:  
Registra servicios diarios efectuados y total acumulado.
- ✿ Tolvas con sistema de refrigeración:  
Mantiene la mezcla a una temperatura de 4.4 °C
- ✿ Modo Standby programable:  
5 programas de ahorro de energía.

- ✿ Produce: 270 conos hora (95gr cono a 22°C)
- ✿ Rendimiento: 15-19 conos por litro

## Sistemas de protección

- ✿ Protección al sobrecongelamiento: Se detiene automáticamente al incrementarse el amperaje
- ✿ Control de presión: Protege el compresor mediante presostatos evitando que el compresor se sobrecaliente.

**Helados****Sorbetes****Frozen Yogurt**

<b>Gelato Soft S-40A</b>		SCALA 1:10	Disegno: Giacomo Albornoz
		REGOLE	REVISIONE: C. Novello
			APPROVATO: R. Carli
			DATA: 12-2008
Fabbrica Italiana Gel S.p.A		S40-1028-1	

Modelo	Potencia	Producción	Dimensiones (cm)	Peso(kg)
S-40A	2.8 KW	40 L/ HORA	55 X 65X 147	200

Los modelos de este catálogo pueden variar sin previo aviso por parte del fabricante.\*

