

## Modelo de Piso

Dos sabores más Twist (combinación)

Manejo sencillo con interface electrónica amigable para una fácil programación.

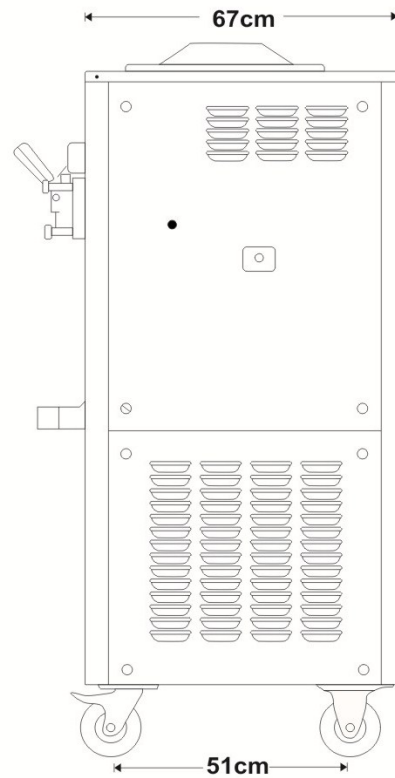
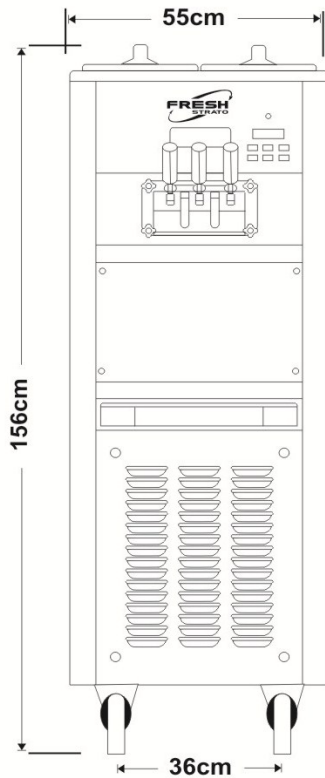
Regulación automática de viscosidad y consistencia del helado.

- ❄ Alimentación por Gravedad : 40% Overun.
- ❄ Cilindros de Producción: 2 X 1.7 Litros cada una.
- ❄ Tolvas: 2 X 13 Litros cada una.
- ❄ Compresor principal: 7200 BTU/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: 350 conos hora (90gr cono a 22°C)
- ❄ Rendimiento: 14 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**



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

Modelo	Potencia	Producción	Dimensiones (cm)	Peso(kg)	Voltajes disponibles
S-40T	3.3 KW	50 L/ HORA	55 X 65X 154	200	220V ó 380V/ Trifásico

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

