

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.
- ✳ **Compresores:** 2 X 3650 BTU/hr R404a.
- ✳ **Compresor de precooling:** 480 BTU/hr R134a
- ✳ **Motor Batidor:** 2x1HP UL y ETL Intertek.

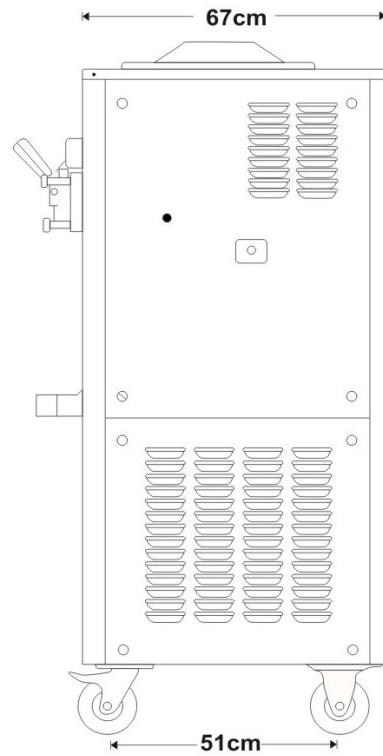
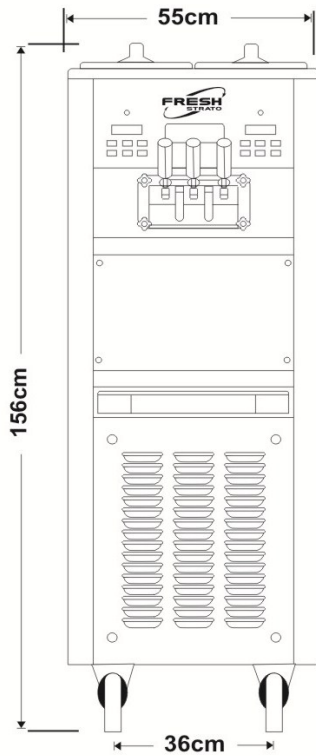
- ✳ **Luz de alerta:**
Indica cuando hay que añadir más mezcla a la máquina.
- ✳ **Contador de conos:**
Registra servicios diarios efectuados y total acumulado.
- ✳ **Tolvas con sistema de refrigeración:**
Mantiene la mezcla a una temperatura de 4.4 °C
- ✳ **Modo Standby programable:**
5 programas de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

- ✳ **Produce:** 350 conos hora (95gr 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 Yogurt**



| | | |
|--|--|---|
| Gelato Soft S-50 Fabbrica Italiana Gel S.p.A | SCALA 1:10 | Disegno: Giacomo Alboreto REVISIONE: N. Tagliapietra |
| | REGOLE APPROVATO: R. Carli DATA: 12-2008 | S50-1029-1 |

| Modelo | Potencia | Producción | Dimensiones (cm) | Peso(kg) |
|--------|----------|------------|------------------|----------|
| S-50 | 4 KW | 50 L/ HORA | 55 X 65X 154 | 210 |

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

