

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.

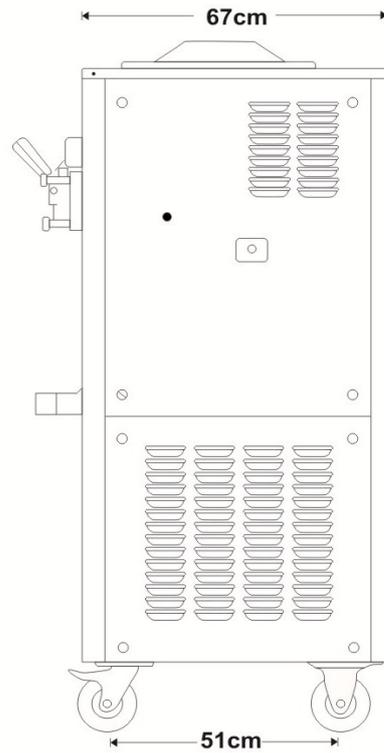
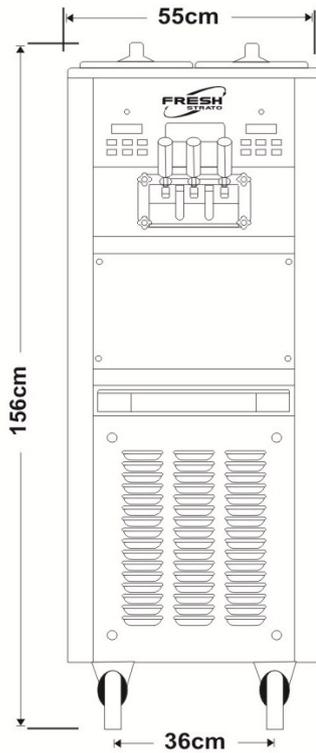
- ✳ Luz de alerta:
Indica cuando hay que añadir más mezcla a la máquina.
- ✳ Contador de conos:
Registra servicios diarios efectuados y total acumulado.
- ✳ Tolvas con sistema de refrigeración:
Mantiene la mezcla a una temperatura de 4.4 °C
- ✳ Modo Standby programable:
5 programas de ahorro de energía.

- ✳ 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.*

