



# gelato 10K crea

Certificato | Certified | Zertifiziertes



### Mantecatore da appoggio a terra completamente automatico!

### A free standing fully automatic Gelato and ice cream machine!

### Die vollautomatische, freistehende Eismaschine!

La macchina è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione:

- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico - Gelato Semi-Soft - Granita - Abbattimento rapido).

- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.

Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico; l'inverter consente inoltre di variare il numero di giri della pala (da 60 a 130 rpm) così da personalizzare al massimo le preparazioni.

Dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto.

Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.

Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Raffreddamento ad aria.

The machine is equipped with sophisticated software that manages its functions. In addition to the normal manual function, the operator has at his disposal:

- 4 Specific production programs (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Shock freezing).
- 4 Specific storage programs selectable depending on the different needs and characteristics of the product.

These automatic programs, as well as ensuring the best results, make the machine completely autonomous, leaving the operator free to focus on other tasks.

An electronic inverter system for the control and regulation of the motor enables to vary the number of rpms of the blade (from 60 to 130 rpm) to achieve the desired results.

Equipped with wheels and brake, easily moved as needed.

Easy cleaning through the drain valve.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers. Air cooling.

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktion ermöglicht ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktion ermöglicht das Gerät:

- 4 Spezifische Produktions Programme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrostern).

- 4 Spezielle Aufbewahrungsprogramme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts.

Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann. System für die Steuerung und Regelung des Motors mit elektronischem Wechselrichter; der Wechselrichter ermöglicht die Anzahl der Umdrehungen pro Minute des Rührers (von 60 bis 130 UpM) so zu variieren, wie es die Mischung erfordert.

Ausgestattet mit Rädern Bremsen, dadurch überall einsetzbar. Einfache Reinigung durch den Abflusshahn. Rührer aus rostfreiem Stahl AISI

ART.	0038110250		455x595x1055 mm			67 kg	Per ciclo 10-12' circa Every 10-12' cycle je 10-12 Minuten ca.	2.2 kg (2.2 qt)
EAN	8024872138809		600x660x1340 mm	1		72 kg	Per ora Per hour Pro stunde	10 kg / 14l. (15 qt)