



## gelato 4K touch



### GELATO 4K Touch MACCHINA SUPERAUTOMATICA CON COMANDI TOUCH SCREEN

Il tocco di un solo tasto attiva un processo totalmente automatico di produzione e conservazione del gelato. Il pannello di comando consente una lettura costante della consistenza degli ingredienti in lavorazione, indipendentemente se stiate preparando un gelato, un sorbetto, un frozen yogurt o una granita.

La scheda elettronica gestisce una serie di controlli e quando il gelato è pronto, attiva automaticamente il ciclo di conservazione, permettendo di conservare il prodotto alla consistenza perfetta per il tempo desiderato.

Gli impianti di raffreddamento e di mescolamento sono progettati per cicli di produzione intensivi. Un dispositivo di sicurezza blocca automaticamente la pala quando si alza il coperchio. La carrozzeria è totalmente in acciaio inox, così come il cestello estraibile e la pala di mescolamento, dotata di inserti intercambiabili.

Raffreddamento ad aria

### GELATO 4K Touch FULLY AUTOMATIC, TOUCH SCREEN OPERATED.

The touch of just one switch, will start a **fully automatic production and storage process**. A "clever" control board automatically detects the consistency of the ingredients being processed. Doesn't matter if you process gelato or sorbet or ice cream or frozen yoghurt or granita (slush).

The electronic board operates a multi-process control and when the preparation is ready it automatically starts a **unique STORAGE cycle** allowing to keep the finished preparation in the machine as long as needed. **Push a button and leave.**

The refrigeration and blending systems are designed for long work cycles. The magnetic safety device automatically stops the paddle when the lid is lifted.

The blade is made of stainless steel with removable scrapers to ensure hygiene and strength. The machine body is entirely made of stainless steel.

Air cooling.

### GELATO 4K Touch VOLLAUTOMATISCHE, TOUCH SCREEN EISMACHINE.

Durch das Betätigen von nur einem Schalter setzt sich für die Zubereitung und Aufbewahrung von Eiscreme ein vollautomatischer Prozess in Gang. Eine elektronische Schalttafel kontrolliert permanent die Konsistenz der Zutaten. Dies gilt für alle Zutaten von Gelato, Sorbet, Ice cream, Joghurt, Eis und Granita.

Die elektronische Steuerung ermöglicht die Kontrolle, und nach Fertigstellung der Eisvariation, aktiviert sie automatisch einen Konservierungsmodus, um das Produkt in der Eismaschine bei optimalen Temperaturen aufzubewahren.

Ein Sicherungssystem stoppt den Rührvorgang beim Abheben des Deckels automatisch.

Das Kühl- und Mischsystem ist für lange Arbeitszyklen ausgelegt. Die magnetische Sicherheitsvorrichtung stoppt den Rührspatel, wenn der Deckel angehoben wird automatisch. Der Rührspatel ist aus Edelstahl, mit abnehmbaren Einsätzen um Hygiene und Festigkeit zu gewährleisten. Der Maschinenkörper ist aus Edelstahl. Das Gerät wird luftgekühlt.

ART.	0038350250		415x415x300 mm		25 kg	Per ciclo 15' circa Every 15' cycle je 15 Minuten ca.	1,0 g (1.4 l)
EAN	8024872139073		565x570x450 mm	1	28 kg	Per ora Per hour Pro stunde	4,0 kg (5,6 l)