

Παγωτομηχανή Σκληρού Παγωτού 5 lt - Gelato Chef 5L Auto



SKU: 85413

Σημαντικές Πληροφορίες

- Με αυτόματη και χειροκίνητη λειτουργία
- Παραγωγή/ώρα: 3 kg/ 4,50 lt
- Σύστημα ψύξης: αέρας

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Παγωτομηχανή Σκληρού Παγωτού 5 lt - Gelato Chef 5L Auto

Επιτραπέζια παγωτομηχανή σκληρού παγωτού

Παγωτομηχανή Σκληρού Παγωτού 5 lt - Gelato Chef 5L Auto. Ημι-επαγγελματική, επιτραπέζια μηχανή gelato, Ιταλικής κατασκευής Nemox.

Δύο επιλογές λειτουργίας:

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Στη χειροκίνητη λειτουργία ο χρήστης έχει πλήρη έλεγχο των λειτουργιών του μηχανήματος. Ένα ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχει την πυκνότητα του παγωτού και σταματάει το φτερό όταν η σύσταση γίνεται σκληρή, ενώ ο συμπιεστής συνεχίζει να λειτουργεί. Σε αυτό το σημείο ο χρήστης μπορεί να αποφασίσει αν θα σταματήσει τη μηχανή ή αν θα μεταβεί στην αυτόματη λειτουργία αποθήκευσης.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Στην αυτόματη λειτουργία, οι λειτουργίες της μηχανής ελέγχονται εξ ολοκλήρου από το εξελεγμένο ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου. Απλώς ενεργοποιήστε το διακόπτη αποθήκευσης. Ο κύκλος παραγωγής θα ξεκινήσει και, όταν το παγωτό θα έχει τη σωστή σύσταση, θα ενεργοποιηθεί ο κύκλος αποθήκευσης.

Ένα ειδικό λογισμικό καταφέρει να εκκινεί και να σταματά το φτερό ανάμειξης και τον συμπιεστή ανάλογα με την πυκνότητα των συστατικών, ώστε να διατηρείται η ιδανική συνοχή για το σερβίρισμα. Για να απολαμβάνετε πάντα ένα εξαιρετικό παγωτό, συνιστούμε να αποθηκεύετε το παγωτό στη μηχανή για μέγιστο χρονικό διάστημα 8 ωρών.

Μερικές χρήσιμες συμβουλές:

Για την παρασκευή παγωτών και σορμπέ, μην εισάγετε περισσότερα από 1.000 γραμμάρια μείγματος, ώστε να είναι δυνατή η σωστή αύξηση του όγκου κατά την ανάμιξη.

Συνιστάται να ρίχνετε το μείγμα σε θερμοκρασία μεταξύ +10°C και +20°C. Οι υψηλότερες θερμοκρασίες μπορεί επίσης να αυξήσουν σημαντικά το χρόνο επεξεργασίας. Πριν εισαγάγετε το μείγμα στο μπολ, συνιστούμε να εκτελέσετε έναν κύκλο προ-ψύξης πατώντας το πλήκτρο συμπιεστή 5 λεπτά πριν από την έναρξη του κύκλου παραγωγής.

Συνιστούμε να περιμένετε περίπου 10 λεπτά μεταξύ της μιας παρασκευής και της άλλης.

Περιλαμβάνονται:

- 1 αφαιρούμενο μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα 2,5 l.
- 1 σπάτουλα
- 1 κύπελλο μέτρησης
- 1 σετ αφαιρούμενων ενθέτων για σταθερό και αφαιρούμενο μπολ

Δείτε επίσης:

Δείτε [εδώ](#) μείγμα για Σκληρό Παγωτό

Δείτε [εδώ](#) μεγάλη ποικιλία από επαγγελματικές παγωτομηχανές.

Δείτε [εδώ](#) μεταχειρισμένο εξοπλισμό και εξοπλισμό σε προσφορά.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Ημι-επαγγελματική, επιτραπέζια μηχανή gelato
- Κατασκευασμένη από ατσάλι
- Εξοπλισμένη με λειτουργία αποθήκευσης που επιτρέπει τη διατήρηση του gelato στη μηχανή στη σωστή θερμοκρασία και σύσταση, έτοιμο για σερβίρισμα
- Διαθέτει ένα αφαιρούμενο μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι 18/10
- Το φτερό ανάμειξης είναι επίσης κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι 18/10 με αφαιρούμενες ξύστρες για να διασφαλίζεται η υγιεινή και η αντοχή
- Κατάλληλη για παραγωγές 1000 γρ. περίπου κάθε 20 λεπτά
 - Ψύξη με αέρα
- Αποσπώμενο καλώδιο ρεύματος
- **Nemox** Ιταλικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Παραγωγή/κύκλο:	1 kg/ 1,50 lt
Παραγωγή/ώρα:	3 kg/ 4,50 lt
Χωρητικότητα Μπολ:	2,50 lt
Ισχύς:	250 W
Τάση/Συχνότητα:	220-240 V/1/50 Hz
Ψυκτικό Μέσο:	R290
RPM:	65
Καθαρό Βάρος:	22 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	45 x 34,5 x 34 cm

Βίντεο

Βίντεο