



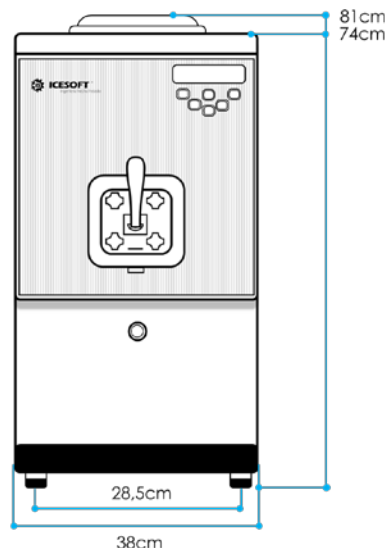
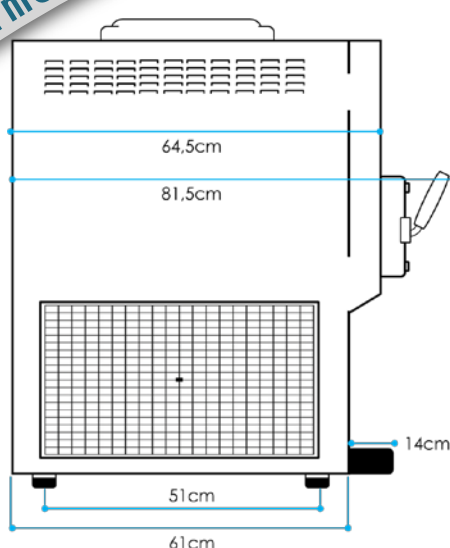
iS-P39



A nova geração de máquinas Icesoft com processo de PASTEURIZAÇÃO E SISTEMA DE AQUECIMENTO, que permite o uso da máquina garantindo os mais altos padrões de higiene de alimentos, além de minimizar os tempos de limpeza da máquina. Com acabamentos cuidados e da mais alta qualidade Possui vários sensores de proteção que facilitam o seu manuseamento e a tornam uma das máquinas mais fiáveis do mercado. O seu novo motor inversor alcança um desempenho de até 39 litros por hora de forma estável e silenciosa. Com um novo design de batedor de aço inoxidável removível que não apenas facilita limpeza, mas também injeta uma quantidade maior e ar na mistura.

Dimensões

Peso: 110kg



Especificações Técnicas

N.º de sabores: 1

Capacidade de produção: 35- 40 l/h

Capacidade das cubas: 9,5L

Capacidade do cilindro: 2.0L

Controlo de viscosidade e dureza: SIM

Alarme de baixa Mistura: SIM

Contador de gelados : SIM

Precooling: SIM

Bomba de Ar: NÃO

PASTEURIZAÇÃO: SIM

FUNÇÃO "HEAT"

Agitador no depósito: SIM

Sensor Baixa mistura anti-congelação

Sensor densidade anti-congelação

Paragem automática anti-congelação

Alarme visual/acústico Baixa mistura

Voltagem: 220V /50Hz monofásico

Sistema de Refrigeração: 1 compressor: ASPERA

(High performance special)

Motor eléctrico: 2.0 KW Inverter Silently & Efficiently)

Sistemas de Controlo Electrónico: LCD

Válvulas de Expansão: Made in Dinamarca Danffos.

Válvula solenoide: Made in Japão.