

Gelmatic Startronic Premium

MANTECATORE

gelmatic® *startronic Premium*



Semplice e veloce

Per la produzione di tutti i tipi di gelato. Una macchina facile da usare, robusta e affidabile che, grazie al controllo elettronico della produzione, rende il lavoro dell'artigiano semplice e sicuro, raggiungendo basse temperature in tempi brevissimi.



gelmatic® startronic Premium



Descrizione

Mantecatore facile da utilizzare: pochi tasti con funzioni essenziali che permettono di ottenere mantecate superiori agli standard di mercato. Gelmatic Startronic Premium è una macchina dalle grandi prestazioni grazie alla sua altissima tecnologia nell'impianto di refrigerazione che permette di sfruttare al massimo lo scambio termico per un ottimale raffreddamento e conseguente congelamento della miscela gelato. Facile da riempire grazie alla tramoggia di carico che permette di versare il prodotto dai secchi facilmente e senza sforzo, risolvendo così il fastidioso problema della fuoriuscita dell'aria dallo sportello del cilindro. Una mente digitale di ultima generazione per poter controllare con i più sofisticati metodi la mantecazione del tuo gelato.

Caratteristiche tecniche

- Controllo elettronico della mantecazione del gelato con più sensori e più programmi
- Tramoggia superiore per caricamento rapido della miscela
- Tramoggia sullo sportello per caricamento aromi
- Sportello di chiusura in Makrolon® (materiale speciale termoisolante)
- Mescolatore a tre pale in acciaio inox con denti intercambiabili
- Sistema rapido di estrazione del gelato

Vantaggi e Punti di forza

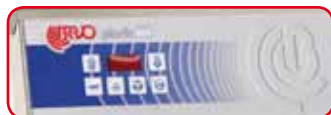
- Facilità nel caricamento
- Semplicità di utilizzo della macchina
- Controllo elettronico dei cicli di lavoro
- Consumi ridotti (*brevetto condensatore Bravo*)
- Massima praticità e facilità nella pulizia della macchina, grazie anche allo spruzzino dell'acqua interno



Brevetto condensatore Bravo



Facile pulizia con lo spruzzino dell'acqua interno



Pannello di comando



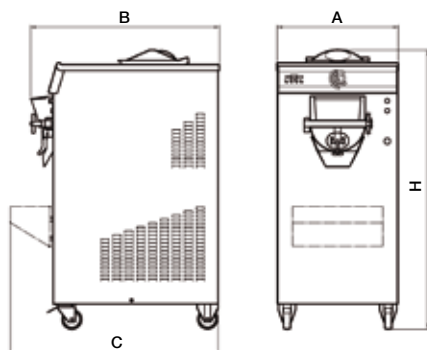
Particolare flangia-cilindro



Mescolatore a 3 pale tutto in acciaio



Particolare: dente metallico intercambiabile



DATI TECNICI		305	457	610	1015	1020					
Capacità per ciclo	Lt	5	7	10	15	20					
Produzione media oraria *1	Lt	25/38	37/56	50/75	75/110	90/135					
Tensione *2	Volt/Hz/Ph	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3					
Potenza	kW	2,8	4,4	4,8	7	13,5					
Condensatore frigorifero		Acqua	Aria+Acqua	Acqua	Aria+Acqua	Acqua	Aria+Acqua	Acqua	Aria+Acqua	Acqua	Aria+Acqua
Larghezza (A)	cm	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61
Profondità (B)	cm	80	97	95	95	95	95	95	95	115	115
Profondità (C)	cm	87,5	103,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	122,5	122,5
Altezza (H)	cm	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
Peso *3	kg	226	---	279	---	303	---	349	---	452	---

*1 La produzione oraria è suscettibile di variazione a seconda del tipo di miscela impiegata e della densità del prodotto finito. *2 Disponibile anche in 60 Hz. *3 Per le macchine ad aria il peso viene calcolato al momento della spedizione. Acqua: condensatore frigorifero incorporato. Aria+Acqua ■ : condensatore frigorifero incorporato. Aria+Acqua ▲ : condensatore frigorifero ad acqua incorporato ed aria remoto.

I dati riportati possono essere modificati in qualsiasi momento e senza preavviso dalla casa costruttrice. Rev. 0312



BRAVO SPA

Montecchio Maggiore - Vicenza, Italia - Tel. 0039.0444.707.700 - Website: www.bravo.it

info@bravo.it • info@bravofrance.fr • info@bravonorthamerica.com • info@bravo.asia