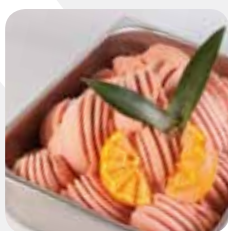


Gelmatic Startronic Plus

MANTECATORE



gelmatic® *startronic PLUS*



Il gelato che più asciutto di così, non si può!

Il mantecatore per eccellenza: una macchina unica al mondo che grazie all'esclusiva tecnologia brevettata del Sistema Ionico® permette di produrre velocemente tutti i tipi di gelato. Questo sistema assicura un incredibile aumento di volume del gelato e allo stesso tempo garantisce un gelato sempre perfettamente asciutto, morbido e stabile in vetrina.





Descrizione

Mantecatore robusto, affidabile e intelligente in grado di regolare temperatura ed erogazione di energia in funzione della quantità e delle caratteristiche della miscela base. Macchina facile da utilizzare con pochi tasti e funzioni essenziali che permettono di ottenere mantecate superiori agli standard di mercato. L'innovativo impianto frigorifero inoltre si pone ai massimi livelli per produzione e rapidità nella sua categoria. Dotato di tramoggia di carico superiore per un facile caricamento della miscela perchè permette di versare il prodotto dai secchi 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
- Produzione di granite
- Velocità multipla del mescolatore*

Vantaggi

- Consumi ridotti (brevetto condensatore Bravo)
- Massima praticità e facilità nella pulizia della macchina, grazie anche allo spruzzino dell'acqua interno

* Dispositivo brevettato che, grazie all'inverter, permette al software di cambiare autonomamente la velocità di rotazione del mescolatore.



Attraverso il Sistema Ionico® il Gelmatic Startronic diventa Plus!

Il Sistema Ionico® è un sistema di controllo scientifico e brevettato che garantisce:

- un gelato perfettamente asciutto, più che con qualsiasi altro mantecatore, ma comunque morbido
- un gelato con un volume incredibile
- un gelato stabile a lungo in vetrina



Brevetto condensatore Bravo



Facile pulizia con lo spruzzino dell'acqua interno



Pannello di comando



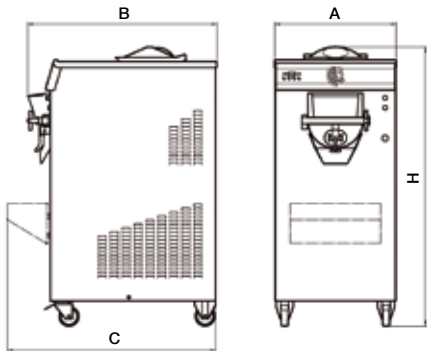
Sensore del Sistema Ionico®



Mescolatore a 3 pale



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	
Tension *2	Volt/Hz/Ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3	
Potencia	kW	2,8		4,4		4,8		7		13,5	
Condensador 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	233		285		313		359		472	

*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 remota.



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