



MÁQUINAS CREMA DE HELADO - G5 SUPER / SPIN SUPER

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMA HELADA Y HORCHATA



G5 SUPER

Máquinas para preparar y dispensar crema de helado, con sistema de agitado horizontal y 1 o 2 depósitos independientes de **5 litros**.

- Diseñadas para la producción de cremas frías y cremas de helado.
- Temperatura de trabajo en modo crema de -8°C.
- Control digital.
- Depósito extraíble de policarbonato.
- Tapa sin luz.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel.
- Grifo en forma de estrella de fácil desmontaje sin herramienta.

SPIN 10 SUPER

Máquina para preparar y dispensar crema de helado, con sistema de agitado horizontal y 1 depósito de **10 litros**.

- Mezcla de producto mediante motoreductora de velocidad variable.
- Evaporador en acero inox horizontal.
- Doble función: crema de helado o granizado.
- Regulación electromecánica de la densidad del producto en modo granizado.
- Regulación electrónica de la densidad de producto con escala del 1 al 16 en modo crema helada.

	G5 SUPER X1	G5 SUPER X2	SPIN 10 SUPER
	260x400x630 mm	400x400x630 mm	270x520x810 mm
	1 x 5L	2 x 5L	1 x 10L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	350 W	650 W	500 W
	22 kg	33 kg	29 kg