EUROLABO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mantecadora horizontal que ha sido especialmente diseñada para pequeños volúmenes de helados y sorbetes.
- Su sencillo manejo, escaso mantenimiento y reducidas dimensiones hace de ella una mantecadora ideal para completar la carta de postres de un restaurante con un helado profesional.
- Ofrece un proceso de elaboración controlado, lo que permite obtener un helado de gran calidad sin necesidad de disponer de grandes conocimientos.
- Soporte cubetas en dotación.
- Nueva app "Teorema de Carpigiani" la productividad está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que puede consultarse desde ordenadores, tabletas y Smartphones.
- El modelo BOIL 5 es un pasteurizador de mezcla para las mantecadoras EUROLABO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BOIL 5	FREEZE&GO	EUROLABO 6/9	EUROLABO 8/12 E	EUROLABO 14/20 MW	EUROLABO 14/ 20 MA
Código		2LCA0025	2LCA0016	2LCA0017	2LCA0018	2LCA0957	2LCA0961
Capacidad neta	Kg	3 - 6	0,15 - 0,5	1 - 1,5	1,5 - 2,5	2 - 4,5	2 - 4,5
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 /50	400 / 3 /50
Potencia eléctrica	W	2200	0,5	1350	2200	2000	2000
Refrigerante	Tipo	-	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Producción horaria	Kg/h	20	5	6 - 9	8 - 12	14 - 20	14 - 20
Ancho / fondo / alto	mm	435 / 710 /265	310 / 540 / 550	360 / 550 / 740	360 / 550 / 740	440 / 730 / 1280	440 / 730 / 1280
Peso bruto / neto	kg	35 / 27	41 / 36	95 / 90	95 / 90	192 / 181	192 / 181

Hosteleria10.com