

LABO XPL & READY

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mantecadoras profesionales y fiables, para añadir al menú recetas nuevas y sorprendentes. Ideales para restaurantes y catering, permiten mantecar gelati y sorbetes.
- 5 programas de mantecación variables, aptos a los diferentes tipos de producción. La ReadyChef tiene 16 programas para heladería y 18 programas para pastelería.
- La tapa de la tolva abierta deja libres todos los mandos para permitir la puesta en marcha de los ciclos de elaboración incluso durante la introducción de los ingredientes.
- Con el Teorema la continuidad productiva está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que pueden consultarse desde ordenadores, tabletas y smartphones.
- Agitador con palas desmontables para una limpieza completa.
Tratamiento Scotch-Brite de las planchas para una limpieza rápida.
La pista de salida puede desmontarse para facilitar la extracción total de cualquier residuo de gelato.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MANTECADORA FREEZE&GO	SOFT 161 T G SP	MANTECADORA LABO 8/12 XPL P	MANTECADORA READY 8/12 (AUTO- PASTEURIZANTE)	MANTECADORA READYCHEF 14/20
Código		2LCA0016	2LCA0030	2LCA0018	2LCA0028	2LCA0029
Capacidad neta	Kg	0,15 - 0,5	1 - 1,35	1,5 - 2,5	2 - 4,5	2 - 4,5
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	0,5	2300	2200	2000	2000
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Producción horaria	Kg/h	5	15	8 - 12	14 - 20	14 - 20
Ancho / fondo / alto	mm	310 / 540 / 550	319 / 798 / 852	360 / 550 / 740	440 / 730 / 1280	440 / 730 / 1280
Peso bruto / neto	kg	41 / 36	95 / 90	95 / 90	192 / 181	192 / 181
PVP		7.890 €	14.310€	13.045 €	20.860 €	21.800 €

Aplicaciones



FREEZE&GO



LABO 14/20



READY



SOFT 161 T G SP



Hard-O-Tronic®
Este es el sistema exclusivo para un gelato excelente. La pantalla LCD muestra constantemente los valores de la consistencia programada y la del gelato en el mantecador. Pulsando las flechas siempre puedes cambiarla para obtener tu gelato ideal.



Agitador de POM
El agitador no tiene eje central y cuenta con palas desmontables de POM, impenetrables al frío, para una expulsión completa del gelato.



Post Enfriamiento
Para mantener íntegra la consistencia del gelato que sale al final, con el post-enfriamiento se reactiva el frío durante la extracción.