



MANTECADORAS AUTOMÁTICAS MULTIFUNCIÓN - SERIE CREA

HELADERÍA - MÁQUINAS DE HELADO / PRODUCCIÓN MEDIA



Perfectas en restaurantes, caterings, pastelerías y pequeñas heladerías para elaborar helado clásico, helado semi-soft y granizados; y abatir rápidamente la temperatura de alimentos líquidos.



GELATO SERIE CREA

Mantecadoras automáticas de sobremesa con 4 funciones de producción y conservación: **helado clásico**; **helado semi-soft** y yogur helado; **granizados** y sorbetes; y **abatidor de temperatura** para líquidos. El software gestiona la preparación y la conservación dependiendo del programa seleccionado, y de la temperatura ambiente y de la densidad de la mezcla detectadas por los sensores. También disponen de modo de producción manual.

- Cuerpo, cuba (extraíble) y palas de mezclado (extraíbles) en acero inox.
- Cubierta superior equipada con imán de seguridad; incluye apertura para incorporar ingredientes durante el ciclo de producción y sensor que detiene la pala mientras está abierta.
- 4 programas de producción y 4 programas de conservación.
- Desagüe incorporado para facilitar la limpieza.
- Refrigeración por aire.
- Dotación: 1 cuba extraíble de acero inoxidable, 1 espátula de helado, 1 taza medidora, 1 juego de palas extraíbles.

	GELATO 5K SC CREA	GELATO 6K CREA
	465x480x395 mm	580x530x450 mm
	3,2 L	5 L
	5kg/h (7L)	7 kg/h (10L)
	AUTOMÁTICO / MANUAL / 1,25 kg (1,75L) / 12-15 min.	AUTOMÁTICO / MANUAL / 1,75 kg (2,5 L) / 12-15 min.
	65 RPM	REGULABLE: 60 / 130 RPM
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	600 W
	35,3 kg	50,4 kg