

# GELATO 3K TOUCH

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine



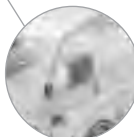
REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	
P38.550.250	1,70	3 / 4,4	350	220-240	50	21	1



**Sistema de desague, fácil limpieza.**  
Easy clean, drain system.  
Système d'écoulement, nettoyage facile.  
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.



**Introducción fácil de ingredientes.**  
Easy introduction of ingredients.  
Introduction facile d'ingrédients.  
Einfache Befüllung.



**Tapa con imán de seguridad.**  
Lid with safety magnet.  
Couvercle à aimant de sécurité.  
Deckel mit Magnetverschluss.



**Raspadoras ajustables extraíbles.**  
Adjustable removable blades.  
Racloirs réglables amovibles.  
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

**Mantecadora para producir helados y sorbetes.**

- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
- Refrigeración por aire.

**Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.**

- Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
- Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
- Air cooled.





**Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.**

- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Réfrigération par air.

**Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets.**

- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Luftkühlung.

MAQUINARIA HELADERÍA / ICE-CREAM MACHINES /  
TURBINES À GLACE/ EISMASCHINEN

	GELATO 5K CREA SC	GELATO 3K TOUCH	GELATO CHEF 5L AUTOMATIC	GELATO CHEF 3L AUTOMATIC
<b>COMPARATIVA / COMPARISON / COMPARATIF / VERGLEICH</b>				
<b>Alimentación / Power supply / Alimentation / Befüllung</b>	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 / 60Hz	220-240 V 50 / 60Hz
<b>Potencia / Power / Puissance / Leistung</b>	650 W	350 W	280 W	200 W
<b>Revoluciones por minuto / Revolutions per minute / Tours par minute / Umdrehungen pro Minute</b>	70 RPM	63 RPM	63 RPM	63 RPM
<b>Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Behältergröße</b>	3,20 L	1,70 L	2,50 L	2 L
<b>Desagüe / Drain / Vidange / Wasserablaufsystem</b>	✓			
<b>Cubeta extraíble / Removable pail / Cuve amovible / Herausnehmbarer Behälter</b>		✓	✓	✓
<b>Capacidad productiva por ciclo / Production capacity per cycle / Capacité productive par cycle / Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb</b>	1,25 Kg/ 1,75 L	0,8 Kg/ 1,20 L	1 Kg/ 1,50 L	1 Kg/ 1,50 L
<b>Tiempo de preparación / Preparation time / Temps de préparation / Zubereitungszeit</b>	12-15 min.	12-15 min.	20-30 min.	20-30 min.
<b>Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation / Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung</b>	5 Kg/ 7,00 L	3 Kg/ 4,40 L	2 Kg/ 3,20 L	1,7 Kg/ 3 L
<b>Programa de producción y conservación automática / Automatic production and preservation programme / Programme de production et conservation automatique / Programm für die automatische Produktion und Lagerung</b>	✓			
<b>Dimensiones / Dimensions / Dimensions / Abmessungen</b>	465 x 480 x 395 mm 34 Kg	340 x 430 x 250 mm 21 Kg	450 x 320 x 315 mm 20 Kg	325 x 405 x 300 mm 19 Kg

