



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,25
Nettogewicht (Kg)	22
Breite (mm)	450
Tiefe (mm)	345
Höhe (mm)	330

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SEMIPROFESSIONELLER CHARGENGEFRIERGERÄT für EISCREME und SORBET , Serie CHEF I-GREEN :

- **Gehäuse und Klinge aus Edelstahl ;**
- **Abnehmbarer Edelstahlkorb ;**
- **Erhältlich mit zwei Betriebsoptionen :**
 - **Manueller Modus :** Ein elektronisches System kontrolliert die Dichte des Eises und blockiert die Klinge, wenn die Zubereitung zu fest wird. Der Kompressor läuft weiter. Der Bediener kann nun entscheiden, ob er die Maschine ausschaltet oder in den automatischen Lagermodus wechselt.
 - **Automatischer Modus :** Aktivieren Sie beim Start einfach die Energiespartaste. Dadurch wird ein automatischer Prozess zur Herstellung und Lagerung von Speiseeis ausgelöst. Der von der Software gesteuerte Konservierungszyklus startet das Messer und den Kompressor je nach Dichte der Zubereitung, um die ideale Konsistenz zum Servieren aufrechtzuerhalten.
- **Luftkühlung ;**
- **Produktionskapazität :**
 - **1 kg (1,5 l) - 20/25 Minuten**
 - **3 kg (4,5 l) - 1 Std .;**
- Möglichkeit, Eis sowohl in der festen als auch in der abnehmbaren Schüssel herzustellen;
- **ÖKOLOGISCHES Gas R290 ;**
- Leistungsaufnahme 250W.

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
NX-GELATOCHEF5LAUTOMATIC	Semiprofessioneller Tisch-Chargenfroster für Eiscreme und Sorbet, Luftkühlung, Gehäuse und Klinge aus Edelstahl, Produktion 4,5 Liter/h, Zyklusdauer 20-25 Min., V.230/1, 0,25 kW, Gewicht 22 kg, Abmessungen 450 x 345 x 330 mm	€ 1.529,40 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

