

**SCHEDA TECNICA MANTECATORE ELETTROMECCANICO CON LAV. VERTICALE
QUCINO MOD. Q3300**



• Pannello comandi frontale con pulsanti e icone di riferimento • Mensola di appoggio per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in profondità e in altezza • HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points • Scivolo gelato smontabile • Carrozzeria in acciaio inox • Arresto agitatore all'apertura del portello gestito con centralina di sicurezza certificata • Consumi di acqua ridotti grazie ai condensatori ad alto scambio con un'ampia superficie di rame • Consumi energetici ridotti grazie alla tecnologia inverter che ottimizza la potenza del motore elettrico • Doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento • La vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro • Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata • Agitatore a 3 velocità: per lavorare anche quantità ridotte di miscele con una struttura sempre ottimale e facilitare le operazioni di pulizia • Trasmissione meccanica gestita da rampa di accelerazione per evitare stress agli ingranaggi ad ogni avvio • Trasmissione diretta con riduttori lubrificati a vita • Tappetino antiscivolo vaschetta • Pulsante di sbrinamento vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore • Possibilità di attivare il raffreddamento anche durante l'estrazione

ACCESSORI:



**Griglia per panna montata
e mousse**



Supporto (mm. 420x470x605/665)

QUANTITA' INTRODOTTA PER CICLO Kg Lt	1,15 / 2,3 1 - 2
PRODUZIONE ORARIA Lt	15
DIMENSIONI NETTE mm	492 (A) 85 (B) 435 (C) 605 (D) 97 (F)
PESO NETTO Kg	58
POTENZA KW	2
TENSIONE STANDARD	230 – 50 – 1

