

**SCHEDA TECNICA MANTECATORE ELETTRONICO CON LAV. ORIZZONTALE**  
**QUCINO MOD. Q3330**



• Controllo consistenza “ad hoc” per la produzione di gelati cremosi, compatti, asciutti • Raschiatori autoregolanti in POM (poliformaldeide), ad elevata resistenza e di lunga durata, studiati per lavorare in ambienti umidi e con basse temperature, permettono una perfetta pulizia della vasca • Possibilità di attivare il raffreddamento anche durante l'estrazione • Tappetino antiscivolo vaschetta • Pannello comandi frontale con icone di selezione rapida programmi gelato, sorbetto, granita • Mensola di appoggio per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in profondità e in altezza • HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points • Scivolo gelato smontabile • 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 • Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo) • Bocca di uscita di grandi dimensioni per una rapida estrazione del gelato senza stressare il prodotto • Comoda e ampia tramoggia con prolunga per un rapido carico miscela • Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda • Segnalazione anomalie acustiche e visive • Completa integrazione fra inverter ed elettronica.

**ACCESSORI:**



**Griglia per panna montata  
e mousse**



**Supporto (mm. 420x470x605/665)**

<b>QUANTITA' INTRODOTTA PER CICLO</b> Kg Lt	1,15 / 3,7 1 / 3,5
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Lt	20
<b>DIMENSIONI NETTE</b> mm	655 (A) + 40 piedini 435 (C) 607 (D) 192 (F)
<b>PESO NETTO</b> Kg	98
<b>POTENZA</b> KW	2
<b>TENSIONE STANDARD</b>	230 - 50 - 1

