

## Mantecatori per gelato

### GELATO PRO 2000

- Sistema airflow: Permette di regolare la quantità d'aria.
- Pala in acciaio con raschianti intercambiabili.
- Timer ed Interruttore refrigerazione e pala.
- Sicurezza magnetica: alzando il coperchio la pala si arresta automaticamente.
- Controllo densità: Blocco pala a gelato pronto.

### GELATO 3K

- Cestello estraibile.
- Interruttore refrigerazione e pala.
- Sicurezza magnetica: alzando il coperchio la pala si arresta automaticamente.
- Apertura ampia: consente l'inserimento di ingredienti.
- Controllo densità: Ferma il motore di mescolamento quando lo sforzo è eccessivo.
- Pala in acciaio con raschianti intercambiabili.

### GELATO 5K sc

- Sicurezza magnetica: alzando il coperchio la pala si arresta automaticamente.
- Apertura ampia: consente l'inserimento di ingredienti.
- Selettore programmi e conservazione: gelato artigianale, gelato semi-soft, granita, raffreddamento rapido.
- Pala in acciaio con raschianti intercambiabili.
- Sistema di scarico per una facile pulizia.
- Il software gestisce automaticamente la mantecazione, al densità e la conservazione del gelato.



Codice	Descrizione	Produzione litri/h	Durata ciclo minuti	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
NX0038250250	GELATO PRO 5K CREA mantecatore da banco per la produzione e la conservazione del gelato	7,2	12 - 15	465 x 480 x 395	34	650	220/50
NX0038500250	GELATO PRO 3K - Mantecatore ad alta efficienza con cestello estraibile	4,8	12 - 15	340 x 430 x 320	21	350	220/50/60
NX0038400250	GELATO PRO 2000 - Mantecatore con vasca estraibile da 1,7 l.	2,2	25-30	340 x 430 x 255	15,8	250	220/50/60

## → Gelatiere

### GEL 5 • GEL 10 • POKER ▶

Gelatiere e sorbettiere ad estrazione manuale particolarmente indicate nella ristorazione.

L'ingombro ridotto facilita l'installazione anche nei piccoli laboratori. Consentono di osservare le fasi della mantecazione attraverso il coperchio trasparente.

Funzionano con ciclo a tempo e permettono di ottenere la struttura e la consistenza ottimale del gelato.

Possono produrre le granite classiche e i tradizionali sorbetti di frutta.

**GEL 9 • GEL 20 ▶** Gelatiere verticali ad estrazione automatica per la produzione di gelati e granite con giusta consistenza.



### Codice

	Modello	Capacità litri	Durata ciclo minuti	Produzione litri/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CR140GEL05A2351x	GEL 5	1	15 - 20	5	410 x 460 x 320	38	600	230/50/1
CR140POKERA2351x	POKER	2	10 - 15	10	500 x 560 x 400	60	1.000	230/50/1
CR140GEL10A2351x	GEL 10	2	10 - 20	10	390 x 460 x 850	75	1.000	230/50/1
CR140GEL09A2351x	GEL 9	2	10 - 20	9	410 x 510 x 590	75	1.500	230/50/1
CR140GEL20A2253x	GEL 20	2	10 - 15	20	460 x 510 x 960	178	2.200	400/50/3

## → Mantecatori verticali

### PRATICA 35-50 • PRATICA 42-60 ▶

Mantecatori robusti e affidabili. Il cilindro verticale consente due importanti vantaggi: facile riempimento e costante visibilità del prodotto con la possibilità di aggiungere gli ingredienti in qualsiasi momento.

Due tipi di cicli differenziati a controllo del tempo di mantecazione o della temperatura del prodotto finito.



IDEALI PER UN IMPIEGO PROLUNGATO

Codice	Descrizione	Modello	Produzione litri/h	Durata ciclo minuti	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CR440PRATICA35W4053x	Mantecatore verticale raffreddam. aria o acqua	PRATICA 35-50 W	50	8 - 12	490 x 700 x 1.120	166	3,5	400/50/3
CR440PRATICA42W4053x	Mantecatore verticale raffreddamento ad acqua	PRATICA 42-60 W	60	8 - 12	490 x 700 x 1.120	222	6,7	400/50/3
CR440PRATICA42A4053x	Mantecatore verticale raffreddamento ad aria	PRATICA 42-60 A	60	10 - 12	490 x 900 x 1.120	235	7	400/50/3