

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



R452A

- FABRICATION DES SORBETS, GRANITÉS ET CRÈMES GLACÉES • GESTION DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE • CUVE VERTICALE ET COUVERCLE TRANSPARENT : VISIBILITÉ DU TRAVAIL EN COURS ET POSSIBILITÉ D'AJOUTER DES MORCEAUX AVANT L'EXTRACTION • Possibilité d'effectuer les cycles en fonction du temps ou de la température : - Cycle avec contrôle du temps pour une structure et une consistance idéales de la glace - Cycle avec contrôle de la température pour une meilleure conservation de la crème glacée • Cylindres évaporateurs verticaux pour une grande surface d'échange • Remplissage facile • Machines à extraction directe du produit
- Capacité : de 25 à 75 litres par heure pour un mix introduit à +4°C en début de cycle • Commandes électroniques simples d'utilisation • Possibilité d'incorporer des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat, etc...) • Équipées de roulettes • Livrées d'origine avec douchette • Gaz réfrigérant R452A
- Alimentation : 400/3/N/T

- Production / H Max. : 25 litres
- Quantité Mix par cycle : 4 litres
- Refroidissement : Air
- Durée du cycle : 10 à 20 mm
- Dimensions (L x P x H) : 470 x 510 x 960 mm
- Puissance : 2400 W
- Poids : 120 KG

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	470 x 510 x 960
POIDS (KG)	120
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	2400

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



R452A

- FABRICATION DES SORBETS, GRANITÉS ET CRÈMES GLACÉES • GESTION DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE • CUVE VERTICALE ET COUVERCLE TRANSPARENT : VISIBILITÉ DU TRAVAIL EN COURS ET POSSIBILITÉ D'AJOUTER DES MORCEAUX AVANT L'EXTRACTION • Possibilité d'effectuer les cycles en fonction du temps ou de la température : - Cycle avec contrôle du temps pour une structure et une consistance idéales de la glace - Cycle avec contrôle de la température pour une meilleure conservation de la crème glacée • Cylindres évaporateurs verticaux pour une grande surface d'échange • Remplissage facile • Machines à extraction directe du produit
- Capacité : de 25 à 75 litres par heure pour un mix introduit à +4°C en début de cycle • Commandes électroniques simples d'utilisation • Possibilité d'incorporer des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat, etc...) • Équipées de roulettes • Livrées d'origine avec douchette • Gaz réfrigérant R452A
- Alimentation : 400/3/N/T

- Production / H Max. : 25 litres
- Quantité Mix par cycle : 4 litres
- Refroidissement : Eau
- Durée du cycle : 10 à 20 mm
- Dimensions (L x P x H) : 470 x 510 x 960 mm
- Puissance : 2400 W
- Poids : 120 KG

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	470 x 510 x 960
POIDS (KG)	120
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	2400

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



R452A

- FABRICATION DES SORBETS, GRANITÉS ET CRÈMES GLACÉES • GESTION DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE • CUVE VERTICALE ET COUVERCLE TRANSPARENT : VISIBILITÉ DU TRAVAIL EN COURS ET POSSIBILITÉ D'AJOUTER DES MORCEAUX AVANT L'EXTRACTION • Possibilité d'effectuer les cycles en fonction du temps ou de la température : - Cycle avec contrôle du temps pour une structure et une consistance idéales de la glace - Cycle avec contrôle de la température pour une meilleure conservation de la crème glacée • Cylindres évaporateurs verticaux pour une grande surface d'échange • Remplissage facile • Machines à extraction directe du produit
- Capacité : de 25 à 75 litres par heure pour un mix introduit à +4°C en début de cycle • Commandes électroniques simples d'utilisation • Possibilité d'incorporer des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat, etc...) • Équipées de roulettes • Livrées d'origine avec douchette • Gaz réfrigérant R452A
- Alimentation : 400/3/N/T

- Production / H Max. : 50 litres
- Quantité Mix par cycle : 3 à 7 litres
- Refroidissement : Air
- Durée du cycle : 8 à 12 mn
- Dimensions (L x P x H) : 490 x 700 x 1120 mm
- Puissance : 3500 W
- Poids : 166 KG

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	490 x 700 x 1120
POIDS (KG)	166
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	3500

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



R452A

- FABRICATION DES SORBETS, GRANITÉS ET CRÈMES GLACÉES • GESTION DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE • CUVE VERTICALE ET COUVERCLE TRANSPARENT : VISIBILITÉ DU TRAVAIL EN COURS ET POSSIBILITÉ D'AJOUTER DES MORCEAUX AVANT L'EXTRACTION • Possibilité d'effectuer les cycles en fonction du temps ou de la température : - Cycle avec contrôle du temps pour une structure et une consistance idéales de la glace - Cycle avec contrôle de la température pour une meilleure conservation de la crème glacée • Cylindres évaporateurs verticaux pour une grande surface d'échange • Remplissage facile • Machines à extraction directe du produit
- Capacité : de 25 à 75 litres par heure pour un mix introduit à +4°C en début de cycle • Commandes électroniques simples d'utilisation • Possibilité d'incorporer des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat, etc...) • Équipées de roulettes • Livrées d'origine avec douchette • Gaz réfrigérant R452A
- Alimentation : 400/3/N/T

- Production / H Max. : 50 litres
- Quantité Mix par cycle : 3 à 7 litres
- Refroidissement : Eau
- Durée du cycle : 8 à 12 mn
- Dimensions (L x P x H) : 490 x 700 x 1120 mm
- Puissance : 3500 W
- Poids : 166 KG

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	490 x 700 x 1120
POIDS (KG)	166
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	3500

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



R452A

- FABRICATION DES SORBETS, GRANITÉS ET CRÈMES GLACÉES • GESTION DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE • CUVE VERTICALE ET COUVERCLE TRANSPARENT : VISIBILITÉ DU TRAVAIL EN COURS ET POSSIBILITÉ D'AJOUTER DES MORCEAUX AVANT L'EXTRACTION • Possibilité d'effectuer les cycles en fonction du temps ou de la température : - Cycle avec contrôle du temps pour une structure et une consistance idéales de la glace - Cycle avec contrôle de la température pour une meilleure conservation de la crème glacée • Cylindres évaporateurs verticaux pour une grande surface d'échange • Remplissage facile • Machines à extraction directe du produit
- Capacité : de 25 à 75 litres par heure pour un mix introduit à +4°C en début de cycle • Commandes électroniques simples d'utilisation • Possibilité d'incorporer des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat, etc...) • Équipées de roulettes • Livrées d'origine avec douchette • Gaz réfrigérant R452A
- Alimentation : 400/3/N/T

- Production / H Max. : 60 litres
- Quantité Mix par cycle : 4 à 8 litres
- Refroidissement : Air
- Durée du cycle : 10 à 12 mm
- Dimensions (L x P x H) : 490 x 900 x 1120 mm
- Puissance : 7000 W
- Poids : 222 KG

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	490 x 900 x 1120
POIDS (KG)	222
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	7000

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



R452A

- FABRICATION DES SORBETS, GRANITÉS ET CRÈMES GLACÉES • GESTION DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE • CUVE VERTICALE ET COUVERCLE TRANSPARENT : VISIBILITÉ DU TRAVAIL EN COURS ET POSSIBILITÉ D'AJOUTER DES MORCEAUX AVANT L'EXTRACTION • Possibilité d'effectuer les cycles en fonction du temps ou de la température : - Cycle avec contrôle du temps pour une structure et une consistance idéales de la glace - Cycle avec contrôle de la température pour une meilleure conservation de la crème glacée • Cylindres évaporateurs verticaux pour une grande surface d'échange • Remplissage facile • Machines à extraction directe du produit
- Capacité : de 25 à 75 litres par heure pour un mix introduit à +4°C en début de cycle • Commandes électroniques simples d'utilisation • Possibilité d'incorporer des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat, etc...) • Équipées de roulettes • Livrées d'origine avec douchette • Gaz réfrigérant R452A
- Alimentation : 400/3/N/T

- Production / H Max. : 60 litres
- Quantité Mix par cycle : 4 à 8 litres
- Refroidissement : Eau
- Durée du cycle : 10 à 12 mm
- Dimensions (L x P x H) : 490 x 900 x 1120 mm
- Puissance : 7000 W
- Poids : 235 KG

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	490 x 900 x 1120
POIDS (KG)	235
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	7000

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



R452A

- FABRICATION DES SORBETS, GRANITÉS ET CRÈMES GLACÉES • GESTION DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE • CUVE VERTICALE ET COUVERCLE TRANSPARENT : VISIBILITÉ DU TRAVAIL EN COURS ET POSSIBILITÉ D'AJOUTER DES MORCEAUX AVANT L'EXTRACTION • Possibilité d'effectuer les cycles en fonction du temps ou de la température : - Cycle avec contrôle du temps pour une structure et une consistance idéales de la glace - Cycle avec contrôle de la température pour une meilleure conservation de la crème glacée • Cylindres évaporateurs verticaux pour une grande surface d'échange • Remplissage facile • Machines à extraction directe du produit
- Capacité : de 25 à 75 litres par heure pour un mix introduit à +4°C en début de cycle • Commandes électroniques simples d'utilisation • Possibilité d'incorporer des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat, etc...) • Équipées de roulettes • Livrées d'origine avec douchette • Gaz réfrigérant R452A
- Alimentation : 400/3/N/T

- Production / H Max. : 75 litres
- Quantité Mix par cycle : 7 à 12 litres
- Refroidissement : Eau
- Durée du cycle : 8 à 12 mn
- Dimensions (L x P x H) : 490 x 700 x 1150 mm
- Puissance : 8500 W
- Poids : 250 KG

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	490 x 700 x 1150
POIDS (KG)	250
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	8500