



HV 255 HTP

TIPOLOGIA

Vertical

SISTEMA DE PRODUÇÃO

PM

CONTROLE

In.Co.Di.S. 7"

N. SABORES

2

Máquina dois sabores, de piso, com dois compressores, com tratamento térmico (HT), de bomba, com tecnologia In.Co.Di.S., para a produção de gelado soft, gelado expresso e frozen yogurt.

DADOS TÉCNICOS

Tipologia	Vertical	Sistema de produção	PM	Capacidade produtiva	70 kg/h
N. sabores	2	Número de cubas	2	Capacidade cubas	20 l
Capacidade cilindro	2 x 3,5 l	Tipo de agitador	SF1	Mixer cuba	Sim
Controle	In.Co.Di.S. 7"	4D Remote Control	Sim		

CONFIGURAÇÕES (CÓDIGO - CONDENSAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA)

HV255HPA2 > Ar 3Ph - 380/415V - 50Hz	HV255HPA4 > Ar 3Ph - 208/230V - 60Hz
HV255HPA5 > Ar 3Ph - 380/415V - 60Hz	HV255HPW2 > Água 3Ph - 380/415V - 50Hz
HV255HPW4 > Água 3Ph - 208/230V - 60Hz	HV255HPW5 > Água 3Ph - 380/415V - 60Hz

HIGHLIGHTS

BOMBA

A BOMBA É FEITA DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, COMPOSTA POR ALGUMAS PEÇAS FÁCEIS DE DESMONTAR E LIMPAR, AS ENGRENAGENS SÃO FEITAS DE MATERIAL PEEK PARA UMA MAIOR LONGEVIDADE.



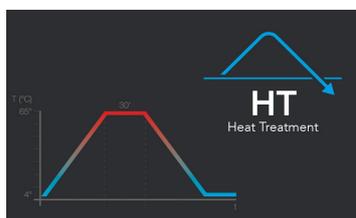
IN.CO.DI.S. 7"

PROJETO EXCLUSIVO GEL MATIC COM TOUCH SCREEN DE 7", COM O QUAL SE PODE FACILMENTE PROGRAMAR, MONITORAR E DIAGNOSTICAR TODOS OS RECURSOS DA MÁQUINA EM MODO LOCAL E REMOTO.



HEAT TREATMENT

O CICLO HT EVITA ALTERAR AS PROPRIEDADES ORGANOLÉTICAS DO PRODUTO, REDUZINDO O DESPERDÍCIO DE MISTURA E PROLONGANDO O INTERVALO DE TEMPO DE LAVAGEM.



4D REMOTE CONTROL SYSTEM*

É UM SERVIÇO REVOLUCIONÁRIO QUE PERMITE ACESSAR SUA MÁQUINA REMOTAMENTE ATRAVÉS DE QUALQUER DISPOSITIVO, SMARTPHONE, TABLET OU COMPUTADOR.



Via Zanica, 6C - 24050, Grassobbio (BG) - ITALY
Ph. +39 035 525138 - Fax +39 035 4522397
CF & VAT No. IT00383100161
web@gelmatic.com