

EDIMAT

EUROPE DISTRIBUTION MATÉRIEL

11 rue de la Forêt- 67230 HUTTENHEIM – Tél : +33 (0)3.88.58.95.58 – Fax : +33 (0)3.88.58.95.82

Site Internet : www.edimat.net - email : contact@edimat.net

GELATO 4K TOUCH

Processus entièrement automatique

Appuyez sur le bouton pour démarrer le cycle de production et de conservation automatique. Les temps de préparation et de conservation sont définis par le logiciel de la machine qui tient compte de la température ambiante et de la densité du mélange.

Lorsque le logiciel détecte que la glace a atteint son maximum de densité, la machine se met automatiquement en fonction de conservation.

Cinq niveaux différents de conservation sont disponibles, sélectionnables à tout moment au cours de la conservation (de la consistance la plus souple à la plus dure).

La glace peut être conservée dans la machine pour une durée de 8 heures, après quoi l'appareil se désactive automatiquement.

Le logiciel est également équipé d'une fonction « pause » qui peut être activée aussi bien pendant la phase de préparation et/ou durant la conservation de la glace. La fonction Pause est signalée par un bip toutes les 10 secondes.

Sorbetière professionnelle qui permet de préparer glace ou sorbets à la commande.

Idéale pour les petits restaurants ou les clients pourront déguster un produit de qualité à bonne consistance.

Cuve fixe en acier inox AISI 304. Cuve amovible en Aluminium avec poignée silicon.

Cette sorbetière peut fonctionner en continu ce qui permet d'avoir un large assortiment de Glace de 1er choix.

La machine et le mélangeur sont en acier Inoxydable. pour une meilleure efficacité la pale est équipée de racloir en matière synthétique.

Le contrôle électronique Le logiciel développé par Nemox permet de contrôler la densité de votre glace. Il arrête automatiquement le moteur dès que l'effort de mélange devient excessif.

Refroidissement par air

Production:

1 kg / 1.5 l par cycle de 12' à 15'

4kg/6 litres à l'heure.

Dimensions : 415*415*300 mm

Poids 26.2 kg

