

DESCRIZIONE MANTECATORE ESPRESSO

Uno dei principali ingredienti del gelato è l'aria; senza aria qualunque gelato sarebbe duro e freddo come un pezzo di ghiaccio. E' l'aria, infatti, che dà al gelato morbidezza e gradevolezza al palato, dà la piacevole sensazione di un alimento cremoso e poco freddo, consente la percezione dei gusti, anche se questo dessert viene consumato a temperatura negativa. Nel gelato soft è l'aria che lo rende molto piacevole e morbido, cioè soft in inglese. Questo gelato, così morbido e cremoso, è sempre fresco, perchè mantecato espressamente per ogni singola consumazione.

MANTECATORE ESPRESSO GÈLAMI

Le macchine hanno vasche superiori refrigerate per le miscele, che alimentano i cilindri di mantecazione. Abbassando la leva, la macchina produce ed eroga un morbido gelato e contemporaneamente una nuova quantità di miscela passa dalle vasche ai cilindri, per essere trasformata in gelato.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

LEVE DI EROGAZIONE:	3 LEVE PER LE MACCHINE A DUE GUSTI, PIÙ IL GUSTO MISTO LEVA CENTRALE
ALIMENTAZIONE DEI CILINDRI:	ATTRAVERSO UNA POMPA CHE PRESSURIZZA LA MISCELA CON L'ARIA (OVERRUN FINO AL 30%)
DIMENSIONI:	H 71,5 - L 56 - P 78 CM
PESO:	120 KG
PRODUZIONE:	LA PRODUZIONE ORARIA DEL MANTECATORE ESPRESSO GÈLAMI È DI 25 L/H
ALIMENTAZIONE:	ELETTTRICA 220V
POTENZA:	1850W
RUMORE:	48 DB
COMPRESSORE REFRIGERATORE:	PANASONIC
GAS COMPRESSORE:	R404A PER I CILINDRI REFRIGERATI E R134A PER LA VASCHETTA REFRIGERATA

La temperatura di estrusione del gelato può partire da -7°C a -8°C

USO DELLE MACCHINE PER GÈLAMI

Tre sono le principali tipologie di utilizzo di queste macchine:

Gelaterie e pasticcerie artigianali: per integrare le specialità con prodotti particolari, come gelati di crema molto ricchi, semifreddi e dessert da passeggio.

Pubblici esercizi: come bar, ristoranti, discoteche, chioschi, parchi divertimenti, ecc. per attrarre nuova clientela con gelato fresco.

Softerie o Soft-gelaterie: ossia negozi completi di vendita di gelato soft, servito o self-service, con due o più macchine che producono vari gusti di gelato, da completare con granelle, salse e topping, a scelta del cliente.

gélami
GELATO ARTIGIANALE ITALIANO



FEPA S.R.L.
[ITALY] 00187 ROMA
VIA DI SAN GIACOMO 18
T. +39 06 62275033

GELAMI.IT _ INFO@GELAMI.IT