



MAQUINA GÉLATO

GIOLATA M20a

Sensor Temperatura de la Mezcla

Nueva Conexión Hídrica

Producción 20 Lt x Hora

Sistema de Autolavado

Overrun 30%-40%



FIVE STEEL

www.fivesteel.com

PRODUCTO FINAL



- ✓ **NUEVO SENSOR TEMPERATURA DE LA MEZCLA**
- ✓ **NUEVO SENSOR DE VOLTAJE IRREGULAR**
- ✓ **NUEVA VÁLVULA TERMOSTÁTICA DE EXPANSIÓN**
- ✓ **NUEVO SENSOR DE CONGELAMIENTO**

ESPECIFICACIONES

TIEMPO DE PREP.	18-20 Minutos
ENERGÍA ENTRADA	980 W
ENERGÍA	110~220 V
CONTROL	Panel Digital Led con Pantalla
PESO NETO	110 Kilos
GAS REFRIGERANTE	404A (certificado ambiental)
MEDIDAS	Anc 54cm - Lar 59cm - Alt 88cm
ESTRUCTURA	Acero Inoxidable
COMPRESOR	Embraco (Aspera)



USOS: Fabricación Helado Duro (Gelato)



Tornillos Panel Frontal: Acero Inoxidable. (Edición Full)
Batidor: Mono-aspas doble alerón extensible de ajuste por centrifugado
Colector: Boca Amplia, Transparente Policarbonato.
Boquilla: Emisión estándar.
Empaques: Monosiliconada (asepsia)
Bandeja salida: Acero Inoxidable
Embalaje: Madera contrachapada.
Función: Fabricación Gelato.
 Graduación de densidad en textura.
Edición Full de exhibición.



PANTALLA LED

000



BOTONES

Visor Led

SET: Ajuste Textura

COOL: Inicio

CLEAN: Limpieza



VÁLVULA
DANFOSS



COMPRESOR
Embraco
aspera

DESCRIPCIÓN

- ☞ Capacidad de producción x hora 20 Lt
- ☞ Compresor Marca Embraco (Aspera) Ahorra Energía y Disminuye el Tiempo de Preparación.
- ☞ Potente Evaporador Cilíndrico de Enfriamiento.
- ☞ Panel frontal: Transparente Policarbonato
- ☞ Estructura en Acero Inoxidable.
- ☞ Control Automático de Aire - Refrigeración.
- ☞ Alta eficiencia cilindro evaporador.
- ☞ Panel intuitivo
- ☞ Ahorro energético.

- ☞ Texturizador de mezcla: Suave / Duro
- ☞ Batidor: Mono-aspas doble alerón extensible de ajuste por centrifugado
- ☞ Colector: Boca Amplia, Transparente Policarbonato.
- ☞ Empaques: Monosiliconada (asepsia)
- ☞ Bandeja salida: Acero Inoxidable

El modelo M20 cumple cabalmente con los estándares de calidad internacional de fabricación de equipos gastronómicos, sin embargo el noble propósito que da su origen no es más que revivir una vez más el exquisito arte de fabricación del mundialmente conocido como GELATO Italiano.



EMPAQUE Y ENVÍO

Incluye:

- * 1 Año de Garantía
- * Asesoría
- * Manual de uso.
- * Manual de mantenimiento.
- * Formulas de Gelato
- * Gratis Dos Juegos Dobles de empaques para los Tanques.
- * Gratis Barra de Vaselina Humectable para Empaques.

Detalle de la entrega: Disponibilidad inmediata.

Envío por:



COORDINADORA

Nuestras máquinas de granizado son adecuados para fines comerciales: bares, restaurantes, hoteles, cafeterías, KTV, tienda de bebidas calientes y frías, las industrias de snacks...

**ASESORA COMERCIAL
CLAUDIA P. BARCO**

CELULAR: +57 311 749 5655

EMAIL: VENTAS@FIVESTEEL.COM

WWW.FIVESTEEL.COM

