

MANTECATORI ORIZZONTALI BULL LS

HORIZONTAL BATCH FREEZER BULL LS



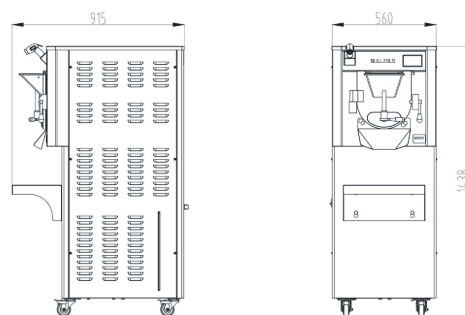
La serie **BULL LS** di mantecatori orizzontali è la nuova linea produttiva della nostra gamma. **BULL LS** offre macchinari qualitativamente avanzati per tecnologia e componentistica, molto semplici per l'utilizzo e con un look accattivante. Adatti ad ogni bisogno dei professionisti del gelato più esigenti.

Mantecatori su ruote con base, adatti a produzioni di gelato medio-elevate. Studiati specificatamente per i professionisti del gelato.

The horizontal batch freezer called **BULL LS** is the latest product introduced in our range. It is a professionally advanced and easy to use machine with appealing design, allowing ice cream masters reach their target.

Free-standing machine for medium-large specific needs for ice cream masters. Designed for those who desire to open a ice cream shop.

MODELLO - MODEL	BULL 20 LS	BULL 30 LS	BULL 40 LS
DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm)	560X915X1438h	560x915x1438h	560x915x1438h
PESO NETTO / LORDO KG WEIGHT NET/GROSS KG	184/264	260/340	280/360
ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz) POWER SUPPLY (V/Ph/Hz)	380-400/3/50	380-400/3/50	380-400/3/50
POTENZA (W) POWER (W)	3500	4100	4100
LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T) FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T)	F	F	F
CAPACITA' (LT) CAPACITY (L)	10	15	20
INPUT (MIN/MAX) (LT) INPUT (MIN/MAX) (L)	2/5	2.5/7.5	3/10.5
CICLO DI PRODUZIONE (MIN) CYCLE TIME (MIN)	8/15	8/15	8/15
PRODUZIONE ORARIA (LT) HOURLY PRODUCTION (LT)	15/20	25/30	35/40
RAFFREDDAMENTO AD ACQUA WATER COOLING	✓	✓	✓
RAFFREDDAMENTO AD ARIA AIR COOLING	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
RAFFREDDAMENTO ARIA E ACQUA AIR + WATER COOLING	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL



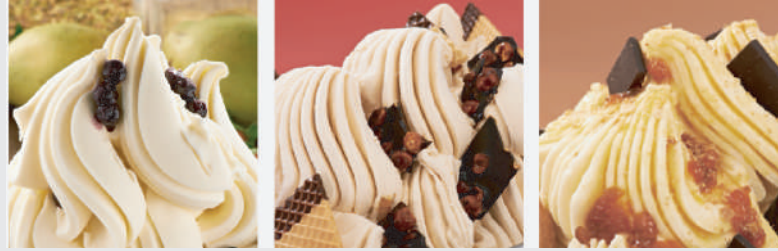
Temperatura degli ingredienti 4°C/ *Ingredients temperature 4°C - Temperatura ambiente 25°C/ *Environment temperature 25°C
Con sistema di raffreddamento ad aria/ *With air cooling system

MANTECATORI SERIE BULL LS BATCH FREEZER BULL LS RANGE



Le caratteristiche del mantecatore consentono diverse lavorazioni adatte ad ogni esigenza del cliente.

The machine features different processes in order to satisfy different requirements from the customer.



Compressore ermetico, elevata potenza di refrigerazione, bassi consumi e bassi livelli di rumorosità.

La serie **BULL LS** è disponibile con raffreddamento ad aria o ad acqua, utilizza gas refrigerante R404a in classe climatica C/RH%, temperatura 25°C, umidità 60%.

In caso di congelamento del cilindro, la funzione sbrinamento consente di riprendere la produzione in pochi secondi.

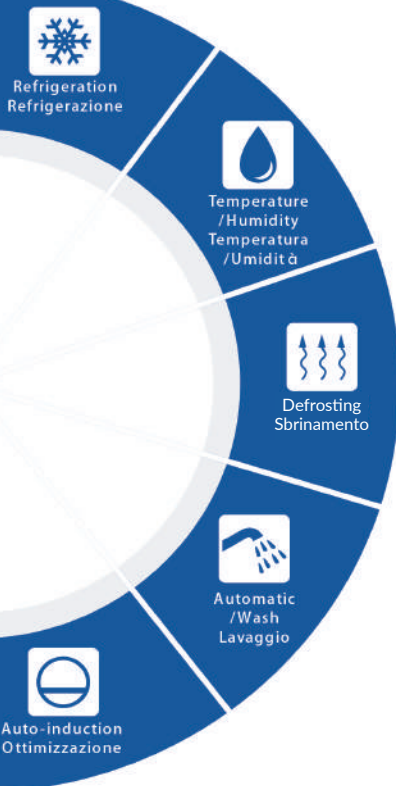
La pratica doccetta consente una veloce e accurata pulizia.

Possibilità di produrre anche quantità minime grazie al programma ottimizzato.

Equipped with hermetic compressor, high refrigeration capacity, low consumption and low noise level.

BULL LS series is available with air or water cooling with R404a gas refrigeration and climatic class C/RH %, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

In case of freezing, defrost mode allows to re-start production very quickly. Showerhead for easy clean. When we choose fast ice cream program, we can make small quantity of ice cream.



Agitatore / Agitator



I raschianti flessibili removibili dell'agitatore mantengono un contatto costante con le pareti del cilindro, garantendo un'efficienza ottimale di lavorazione.

The removable and flexible agitator blades touch the horizontal cylinder of the batch freezer to obtain a perfect mix during the working process.

Acciaio Inox 304 / 304 Stainless Steel



Struttura ergonomica in acciaio inox 304.

Designed for an easy use with 304 stainless steel structure.

Display



Pannello elettronico touch-screen, 5 lingue pre-impostate, 3 programmi automatici più un programma gestibile manualmente.

Electronic touchscreen display. 5 set languages, 3 automatic programs and manual mode.