

MANTECATORI VERTICALI LION 3

VERTICAL BATCH FREEZER LION 3



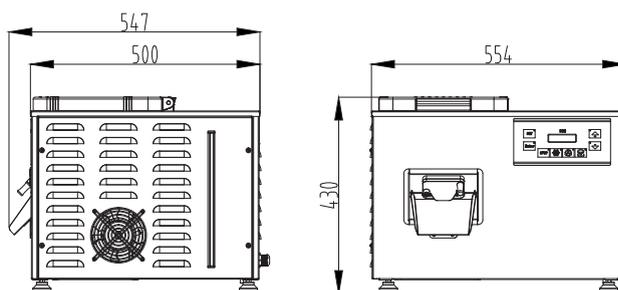
Il progetto originale di questo mantecatore si ispira direttamente al concetto della sorbettiera, ed oggi, grazie alla tecnologia moderna e agli standard di componentistica avanzata, è possibile produrre il gelato in modo semplice e veloce, pur preservando l'antica tradizione della tecnica originale. I mantecatori Borloni della serie **Lion** sono sinonimo di elevata qualità e affidabilità.

Mantecatore da banco per produzioni medio-piccola. Disegnato e progettato specificatamente per ristoranti o bar.

The project of this machine was directly inspired by the sorbet machine and, thanks to the modern advanced technology, today we can make ice cream in a fast and easy way preserving the tradition of the ancient technique. **Lion** batch freezers by Borloni are synonyms of long lasting quality and successful result.

Counter top machine for small specific needs for ice cream masters. Designed specifically for restaurants or bars.

MODELLO - MODEL	LION 3
DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm)	547x554x430h
PESO NETTO / LORDO KG WEIGHT NET/GROSS KG	62/80
ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz) POWER SUPPLY (V/Ph/Hz)	198-240/1/50
POTENZA (W) POWER (W)	1000
LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T) FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T)	T
CAPACITÀ (LT) CAPACITY	5
INPUT (MIN/MAX) (LT) INPUT (MIN/MAX) (L)	1/2
CICLO DI PRODUZIONE (MIN) CYCLE TIME (MIN)	15/20
PRODUZIONE ORARIA (LT) HOURLY PRODUCTION (LT)	6/8
RAFFREDDAMENTO AD ARIA AIR COOLING	✓



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



MANTECATORE VERTICALE LION 3 VERTICAL BATCH FREEZER LION 3

Pannello frontale studiato per agevolare l'estrazione automatica del gelato consentendone l'immediato utilizzo senza ulteriori lavorazioni da parte del cliente.

Front panel door for easy extraction allowing immediate use without further processing.



Refrigeration
Refrigerazione

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

La serie di mantecatori **LION 3** è disponibile con raffreddamento ad aria, utilizza gas refrigerante R404a in classe climatica C/RH%, temperatura 25°C, umidità 60%.

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

LION 3 batch freezers are available with air cooling with R404a gas refrigeration and climatic class C/RH %, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.



Temperature
Umidità
Temperatura
Umidità

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



Grazie al cilindro verticale del mantecatore, è possibile monitorare costantemente l'evolversi del ciclo produttivo, rendendo semplice e pratica l'eventuale aggiunta di ulteriori ingredienti durante la produzione.

Thanks to the vertical cylinder we can constantly see the evolving of ice cream during its processing and it is easy to add further ingredients.

Display



Un micro-computer digitale con 2 lingue preimpostate permette di impostare la macchina secondo i parametri di tempo o di temperatura, al fine di ottenere un controllo preciso ed accurato del prodotto finale.

Digital microcomputer easy to operate. 2 set languages with the possibility to set the machine by timing or by degree to have a precise control of final product.