

MANTECATORI VERTICALI LION 5/LION 8

VERTICAL BATCH FREEZER LION 5/LION 8



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.

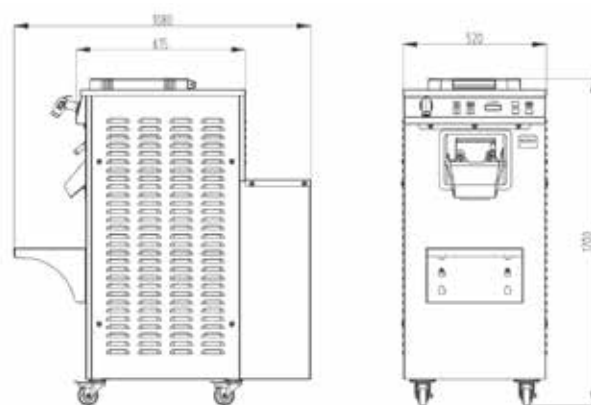
Mantecatori su ruote adatti a produzioni medio-elevate. Disegnati e progettati per i professionisti del gelato.

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.

Free standing machine for medium-high specific needs for ice cream masters. Especially designed for restaurants or bars.

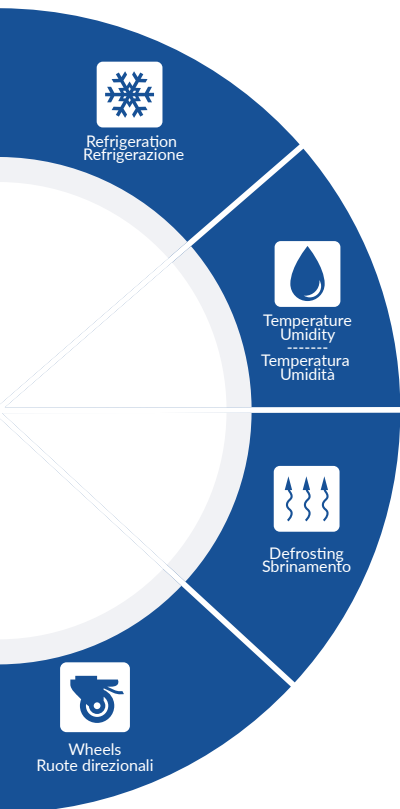
MODELLO - MODEL	LION 5	LION 8
DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm)	520x1080x1200h	520x1080x1200h
PESO NETTO / LORDO KG WEIGHT NET/GROSS KG	184/204	195/215
ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz) POWER SUPPLY (V/Ph/Hz)	380-400/3/50	380-400/3/50
POTENZA (W) POWER (W)	3100	4000
LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T) FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T)	F	F
CAPACITA' (LT) CAPACITY (L)	12	14.5
INPUT (MIN/MAX) (LT) INPUT (MIN/MAX) (L)	3/5	5/8
CICLO DI PRODUZIONE (MIN) CYCLE TIME (MIN)	15/20	15/20
PRODUZIONE ORARIA (LT) HOURLY PRODUCTION (LT)	12/15	20/25
RAFFREDDAMENTO AD ACQUA WATER COOLING	✓	✓
RAFFREDDAMENTO AD ARIA AIR COOLING	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 LION 5/8 BATCH FREEZER LION 5/8



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

La serie **LION** 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 di sbrinatorio consente di riprendere la produzione in pochi secondi.

Le pratiche ruote direzionali con freno permettono un facile e rapido spostamento del mantecatore.

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

LION batch freezers are 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.

Direction wheels with brake for easy moving.

Agitatore / Agitator



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

The removable and flexible agitator blades touch the vertical 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 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.