

MACCHINA GELATO SOFT SOFT 1020/SLM/SLPM

SOFT ICE CREAM MACHINE SOFT 1020 SLM/SLPM



La macchina **SOFT 1020 SLM/SLPM** è disponibile con sistema di raffreddamento ad aria o ad acqua con gas refrigerante R404A in classe climatica temperatura a 25°C e 60% di umidità.

SOFT 1020 SLM/SLPM soft ice cream machines are available with air or water cooling with R404A gas refrigeration and climatic class C/RH%, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

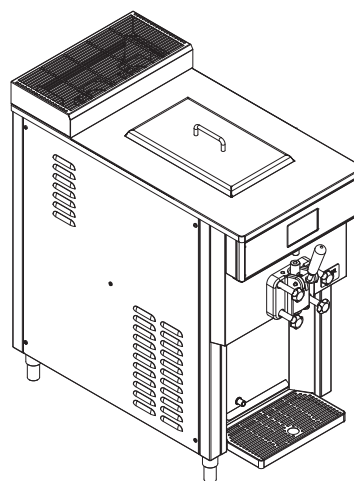
Sono disponibili 6 diversi tipi di forme per la personalizzazione del gelato da parte dell'utente.

6 different moulds are available to let users customize the cream shape.



MODELLO - MODEL	SOFT 1020 SLM	SOFT 1020 SLPM
DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm)	450x850x910h	450x850x910h
PESO NETTO / LORDO KG WEIGHT NET/GROSS KG	100/120	105/125
ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz) POWER SUPPLY (V/Ph/Hz)	198-240/1/50	198-240/1/50
POTENZA (W) POWER (W)	2100	2300
LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T) FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T)	T	T
CAPACITÀ CILINDRO (LT) CAPACITY (L)	1.8x1	1.8x1
INPUT (MIN/MAX) (LT) INPUT (MIN/MAX) (L)	4x1/7.5x1	4x1/6x1
PRODUZIONE ORARIA (80gr/porz.) HOURLY PRODUCTION (80gr/port.)	>180 pz/h >180 pcs/hour	>240 pz/h >240 pcs/hour
CONNESSIONE DIRETTA DIRECT CONNECTION	✓	✓
MIXER IN VASCA MIXER IN TANK	✓	✓
RAFFREDDAMENTO AD ARIA AIR COOLING	✓	✓
RAFFREDDAMENTO AD ACQUA WATER COOLING	OPTIONAL	OPTIONAL
POMPA PUMP	NO	✓

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





MACCHINA GELATO SOFT 1020 SLM / 1020 SLPM
SOFT ICE CREAM MACHINES SOFT 1020 SLM / 1020 SLPM



Design ergonomic per l'erogazione di un gusto gelato, equipaggiato con una vasca refrigerata e sensore per controllo del livello minimo di miscela. Sistema di refrigerazione a basso consumo energetico.

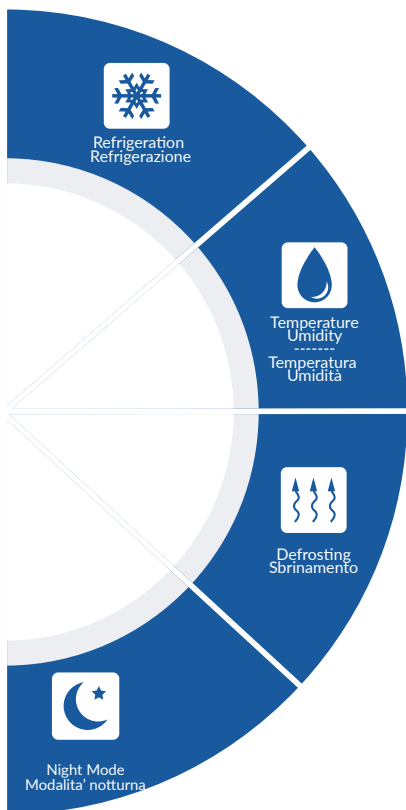
Quando il valore della durezza eccede quello impostato o non viene erogato prodotto per lungo tempo, la funzione sbrinamento si attiva automaticamente. Lo sbrinamento manuale durante la pulizia agevola la stessa.

La macchina **SOFT 1020 SLM/SLPM** prevede l'utilizzo della modalità notturna. Durante la notte, la miscela può essere conservata all'interno del mantecatore in completa sicurezza igienica, con un basso consumo energetico.

User - friendly design with single ice cream flavour. Equipped with a cooling tank. A sensor is located inside the tank to alert when product is finished, in order to refill it. The freezing cylinders have an advanced cooling system with low consumption.

When the hardness value exceeds the set value or the machine does not output product for a long time, the defrosting function starts automatically. Manual defrosting while cleaning considerably shortens cleaning time.

SOFT 1020 SLM/SLPM soft ice cream machine features a night mode program. During the night, the ice cream mixture can be kept hygienically safe inside the machine with a low power consumption.



1020 SLM - Sistema a gravità
1020 SLM - Gravity system



Questa macchina è stata progettata e studiata per poter funzionare come un vero e proprio mantecatore, sfruttando l'inclusione dell'aria tramite forza di gravità per un risultato immediato ed eccellente.

This machine is projected and studied to work as a batch freezer, using the air incorporation through gravity giving you always an immediate and excellent final product.

1020 SLPM - Sistema a Pompa
1020 SLPM - Pump System



La caratteristica di questo mantecatore per gelato soft è la presenza di una maggiore quantità di aria all'interno della miscela. Tale apporto è dovuto al lavoro della pompa che garantisce un gelato molto morbido, stabile e leggero.

The peculiarity of this machine is a higher level of air inside the ice cream mixture incorporated through the pump. It is the ideal machine for those who desire a light, stable and soft ice cream.

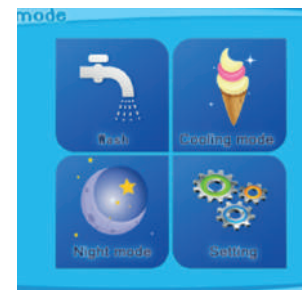
Agitatore / Agitator



Grazie alle lame flessibili in POM, l'agitatore in acciaio si regola automaticamente. La regolazione automatica e la combinazione tra le pareti del cilindro e la raschiatura assicurano una refrigerazione efficiente durante il processo di produzione.

Thanks to the adaptive POM blades, the stainless steel agitator is regulated automatically. The automatic adjustment and combination of cylinder's wall and scraper ensure efficient refrigeration during the production process.

Display



Controllo del display digitale per il settaggio pratico ed ergonomico delle varie funzionalità.

Intelligent control display for refrigeration and adjustable hardness of ice cream.