

MANTECATORE VERTICALE TANDEM

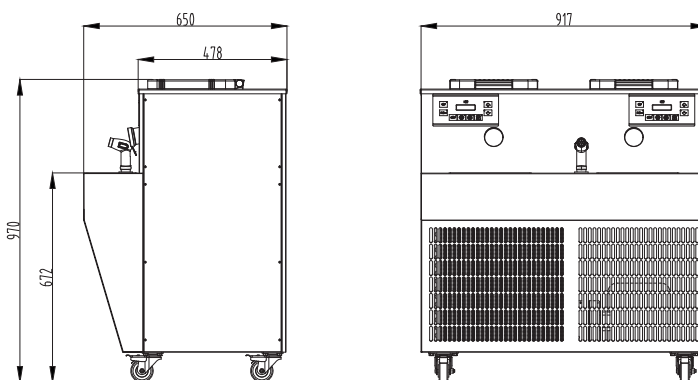
VERTICAL BATCH FREEZER TANDEM



Questa macchina è fornita con due cilindri autonomi ed è stata progettata per essere utilizzata da gelaterie o da ristoranti, bar e hotel. Le caratteristiche di questo mantecatore sono sia la possibilità di mostrare in tempo reale la lavorazione del gelato mentre viene prodotto, sia la tecnologia all'interno della macchina. Questo mantecatore consente di utilizzare programmi con priorità di tempo di lavorazione o di temperatura del prodotto finale, consentendo sempre il miglior risultato adatto alle esigenze del cliente. Grazie a questo mantecatore non sono necessari ulteriori accessori o macchinari, in quanto svolge contemporaneamente le funzioni di produzione, mantenimento ed esposizione del gelato.

This machine is equipped with 2 independent cylinders and it is usually placed inside ice cream shops or restaurants, bars and hotels. Peculiarity of this machine is to show not only how the ice cream is worked but also the technology inside the appliance. In fact this machine works by time and by degree offering always the most tasteful ice cream to your customers. By using this kind of machine we don't need any further equipment because it works both as a batch freezer and as a showcase at the same time.

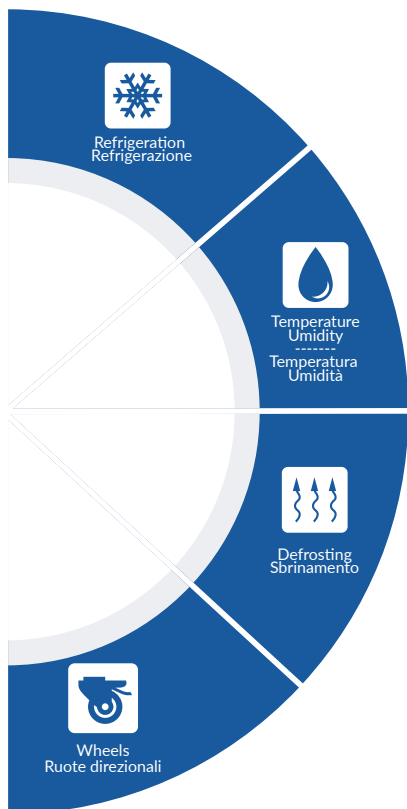
MODELLO - MODEL	TANDEM
DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm)	720x545x970h
PESO NETTO / LORDO KG WEIGHT NET/GROSS KG	130/150
ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz) POWER SUPPLY (V/Ph/Hz)	220-240/1/50
POTENZA (W) POWER (W)	2000
LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T) FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T)	F
CAPACITÀ (LT) CAPACITY	5x2
INPUT (MIN/MAX) (LT) INPUT (MIN/MAX) (L)	1x2/2x2
CICLO DI PRODUZIONE (MIN) CYCLE TIME (MIN)	15/20
PRODUZIONE ORARIA (LT) HOURLY PRODUCTION (LT)	(6-8) x2
RAFFREDDAMENTO AD ACQUA WATER COOLING	✓
RAFFREDDAMENTO AD ARIA AIR COOLING	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



**VERTICAL BATCH FREEZER TANDEM
MANTECATORE VERTICALE TANDEM**



La serie **TANDEM** è disponibile con sistema di raffreddamento ad aria, utilizza gas refrigerante R404A in classe climatica C/RH% ,TEMPERATURA 25°C, UMIDITA' 60%.

Doccetta ergonomica per lavaggio semplice e veloce.

E' disponibile un'ampia varietà di accessori per la personalizzazione: ripiani, vetri protettivi, faretti... grafica personalizzata disponibile su richiesta

TANDEM batch freezer series is available with air cooling with R404A gas refrigeration and climatic class C/RH%, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

Showerhead for easy clean.

We offer you a large variety of options for customization: shelves, protective glass and lights. Customized graphic upon request.

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.

Vertical Cylinder
Cilindro Verticale



Grazie al design del mantecatore verticale, 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 observe the evolving of ice cream during its processing and it is easy to add further ingredients.

Direct Storage
Conservazione ed esposizione



La caratteristica di questa macchina è la capacità di svolgere contemporaneamente le funzioni di produzione, mantenimento ed esposizione del gelato.

The peculiarity of this machine is that it works as batch freezer and as showcase at same time.

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.