



## gelato 12K

Certificato | Certified | Zertifiziertes



**Gelato 12K. La macchina, pur dotata di varie funzioni, mantiene una grande semplicità d'uso.**

Potente, con estrazione frontale del prodotto, permette di determinare la qualità di mantecazione variando il numero di giri della pala (da 60 a 130 rpm). Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico. Gelato 12K è dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto. Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Raffreddamento ad aria.

**The Gelato 12K highlights various advanced functions, but remains very easy to use.**

It is a very powerful machine with frontal production extraction system. With the Gelato 12K it is possible to vary the rotation speed (60 to 130 rpm) of the mixing paddle for the best results of each recipe! The mixing paddle motor is controlled with an electronic inverter. The Gelato 12K is equipped with brakes fitted wheels making it easy to move where needed. The AISI 304 stainless steel mixing paddle features adjustable scrapers. Air cooling.

**Die Gelato 12K, mit vielen Funktionen ausgestattet, überzeugt durch hohe Einfachheit in der Bedienung.**

Leistungsfähig, mit frontaler Entnahme der Erzeugnisse. Das Gerät bietet eine konstante Kontrolle über die Qualität der Verabereitung durch die gewünschte Geschwindigkeiteinstellung des Rührwerks (einstellbar von 60 bis 130 rpm). Gelato 12K ist mit Rädern ausgestattet, leicht zu verstellen. Die Rührspatel ist aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit regelbaren Einsätzen.



ART.	0038150250		455x735x1055 mm		74 kg	Per ciclo 10-12' circa Every 10-12' cycle je 10-12 Minuten ca.	2.5 kg (2.5 qt)	
EAN	8024872138502		600x660x1340 mm	1		82 kg	Per ora Per hour Pro stunde	12 kg / 18l. (18 qt)