

NordCap GELATO BMIX 165-131

Coldstone Basiseinheit, steckerfertig, ohne Frontpaneel
 Profi-Qualität von ISA

© 2011 NordCap
 S&P
 Q 2011/02/01
 OR AU-01/01/11
 FGG/01/11
 Q 1) KEI JÄDHEA I FEI €GG
 Q 2) KEI JÄDHEA I FEI €GF
 AT 2011/02/01/11
 Q 1) ^d(0d) , , Eæ|cEä|jæ B| {

Artikelnummer 453PBS7617200L
Listenpreis 7.515,00 € UVP zzgl. USt.

- Coldstone Einheit Gelato BMIX in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- gekühlte Marmorplatte für das professionelle Show-Dekorieren von Speiseeis mit Toppings, Schokolade und/oder Soßen
- Temperaturbereich bis -16°C regelbar
- maximaler Einblick auf die Dekorationsfläche durch den eckigen Glasaufbau
- Serienausstattung inkl. transparenten Behältern GN 1/9 zur Aufnahme von Toppings Modell 139 mit Platz für 5+3 und Modell 172 mit 5+5 Behälter
- 3 seitlich integrierte Bain-Maries zum professionellem Warmhalten von Schokolade oder Soßen, Temperatur bis +65°C regelbar
- bedienseitiger Unterbau inkl. Portioniererspüle mit Reinigungsbrause und einem ausziehbaren Ablageboard
- elektronische Steuerung für die gekühlte Platte und die Bain-Maries

Planungshinweis:

- Das BMIX-Konzept lässt sich ideal mit dem Programm GelatoSHOW und PastrySUPERSHOW verbinden
- Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Es ist zwingend erforderlich den ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Varianten mit separater Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.



Ausstattung

Maße	Breite	Tiefe	Höhe
Außen	1390 mm	728 mm	1312 mm

Technik

Anschlusswert	10000 W / 230 V
Temperaturbereich	-12 bis -10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF

Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)
--------------------	----------------------------------