

gelato 5 sc



Gelato 5K SC, un punto di riferimento per la ristorazione mondiale.

The Gelato 5K SC is the “must have” countertop machine for restaurants world-wide.

Gelato 5K SC ist “Das Gerät” für die weltweite Gastronomie.

Pratica, potente e veloce, garantisce un'impeccabile qualità del prodotto, che si tratti di gelato o sorbetto.

Dotata di sistema di **scarico per una facile pulizia.**

Cestello in acciaio AISI 304.

La possibilità di usare la macchina in continuo permette di ottenere più gusti in breve tempo.

Dotata di controllo densità; ferma il motore di mescolamento quando lo sforzo è eccessivo.

La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox, così come la pala di mescolamento, dotata di inserti sostituibili.

Raffreddamento ad aria.

Functional, powerful, fast and convenient, it grants the highest quality in gelato/ice cream and sorbet preparation.

Equipped with **drain system for easy cleaning.**

Bowl is AISI 304 stainless steel.

Continuous operating capability allows rapid production of several different flavours.

Equipped with density control: stops the mixing motor when the mixing effort is excessive.

The machine body is entirely made of stainless steel, like the mixer blade, featuring replaceable inserts.

Air cooling.

Praktisch, leistungsfähig und schnell.

Garantiert eine einwandfreie Zubereitung von Eiscreme und Sorbets.

Entleerungssystem für die einfache Reinigung.

Festbehälter aus Edelstahl(AISI 304).





Geeignet für Dauerbetrieb.

Konsistenz Kontrolle; stoppt den Rührmotor wenn die Eiscreme zu hart wird.

Das Gehäuse besteht aus rostfreiem Edelstahl.

Die Rührspatel ist auch aus rostfreiem Edelstahl, mit auswechselbaren Einsätzen .

Luftkühlung.

ART.	0038240250		465x480x395 mm			34 Kg	ogni 12-15 minuti circa every 12-15 minutes je 12-15 Minuten ca.	1.25 kg (1.4 qt)
EAN	8024872138281		600x580x570 mm	1		40 Kg	per ora per hour pro Stunde	5 Kg / 7 liters (7.4qt)