

GIARDINO / CLUB / CONSUL

Aplicaciones



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- El panel de mandos permite seleccionar las distintas opciones de funcionamiento:
 - Temporizador regulable de 0 a 60 min.
 - Interruptor de refrigeración.
 - Interruptor para accionar el agitador.
- Su gran sencillez de uso permite obtener un producto de máxima calidad, sin necesidad de disponer de un gran conocimiento del proceso de fabricación del helado.
- Es la máquina idónea para poder completar su carta de postres con un producto personalizado.
- Máxima higiene gracias al sistema de extracción del agitador que facilita la limpieza del interior de la cuba.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		L2 mesa (Giardino)	L3 pie (Club)	L4 pie (Consul)
Código		2LMU0000	⊕2LMU0001	⊕2LMU0002
Capacidad neta	L	2,5	2,5	3,5
Tiempo de preparación mezcla	min	30 / 40	30 / 40	30 / 40
Producción horaria	l/h	9	9	12
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	450	450	800
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-404a
Ancho / fondo / alto	mm	620 / 420 / 430	450 / 420 / 830	440 / 600 / 850
Peso bruto / neto	kg	75 / 62	82 / 65	125 / 105
PVP		2.325 €	2.465 €	3.825 €



L3 pie (Club)



Estructura construida totalmente en acero inox.



Modelos L2 pie y L4 incorporan ruedas para facilitar su desplazamiento.



Panel de mandos de fácil uso.

ECOWIP / MINIWIP / JETWIP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Disponen de un depósito refrigerado de 2 l. y 6 l. (Jetwip/6).
- Posibilidad de regular la mezcla de aire/nata para adaptarse a las distintas exigencias productivas.
- Ecowip: Bomba de sistema rotativo en material plástico de elevada resistencia al desgaste.
- Miniwip: Bomba de presurización por engranajes construida totalmente en acero inoxidable para favorecer la incorporación de aire para obtener una nata con gran aumento de volumen.
- Jetwip: Por sus prestaciones y capacidad productiva resulta especialmente idónea para su aplicación en obradores de pastelería. Con la aplicación de la manga pastelera y el pedal deja las 2 manos libres para una perfecta decoración en pastelería.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Ecowip / G	Miniwip / G	Jetwip / G
Código		2ICA0050	2ICA0100	2ICA0130
Capacidad neta	L	2	2	6
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	500	530	500
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	220 / 535 / 460	220 / 535 / 460	310 / 630 / 510
Peso bruto / neto	kg	25 / 23	32 / 28	57 / 53
PVP		2.770 €	3.445 €	5.570 €



Jetwip / G

Ecowip / G

Miniwip / G



Grifo refrigerado hasta el extremo con protector de material anticondensación.



Tubo texturizador en acero inox, de una sola pieza.



Miniwip / Ecowip pulsador dispensador con distribución continua o por porciones. Incluye termómetro.



Jetwip. Cuadro de control digital.