

GELMATIC STARTRONIC PLUS

FREEZER

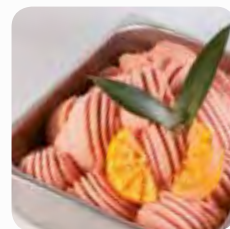
du series

gelmatic® startronic PLUS



Ein noch trockeneres Speiseeis gibt es nicht!

Der Freezer schlechthin: mit dieser Maschine kann man dank dem exklusiven patentierten Ionensystem® schnell alle Speiseeissorten produzieren. Dieses System gewährleistet, dass das Speiseeis an Volumen gewinnt und dabei immer trocken, weich und haltbar in der Vitrine bleibt.



Die Maschine Gelmatic Startronic wird Plus durch das Ionensystem®

Das Ionensystem® ist ein patentiertes wissenschaftliches Kontrollsystem:

- Ihr Speiseeis ist trocken, trockener als mit jeder anderen Eismaschine, aber gleichzeitig weich
- Ihr Speiseeis hat eine unglaubliche Masse
- Ihr Speiseeis ist lange haltbar in der Vitrine

FONTANA
GELATO EQUIPMENT

Kurzbeschreibung

Eine kräftige, zuverlässige und intelligente Eismaschine, die die Temperatur und den Energieverbrauch an die Menge und an die Eigenschaften der Basismischung anpassen kann. Die Maschine ist einfach zu bedienen mit nur wenigen Tasten für die Zentralfunktionen. Die Qualität des Speiseeises liegt über dem Marktstandard. Die innovative Kühlanlage ist eine der Besten in ihrer Kategorie für Produktion und Geschwindigkeit. Es ist einfach die Mischung in die Maschine zu gießen: durch den Obereinfülltrichter kann man das Produkt direkt aus dem Eimer in die Maschine ohne Anstrengungen eingießen und die Luft, die sich im Zylinder befindet, kann durch den kleineren Einfülltrichter an der Tür austreten. Eine hochentwickelte Software überwacht mit ausgeklügelten Methoden den Rühr- und Kühlprozess Ihres Eises.



configurator.bravo.it



GELATO 24



Technische Eigenschaften

- Elektronische Kontrolle zum Messen der Eisdichte mit mehreren Fühlern und Programmen.
- Obereinfülltrichter zur Schnellladung der Mischung
- Einfülltrichter an der Tür zur Einfüllung der Aromen
- Tür aus Makrolon® (spezielles wärmeisolierendes Material)
- 3-Schaufel-Rührwerk aus Inox Edelstahl mit auswechselbaren Spatelmessern
- System zur schnellen Entnahme des fertigen Eises
- Produktion von Gramolaten
- Mehrgeschwindigkeit des Rührwerks

* Das patentierte Gerät, dass dank der Wechselrichter, den Software ermöglicht, die Drehzahl des Rührwerks automatisch zu ändern.

Liste der serienmässigen bauteile

- Verschlusshebel Schraubflansch.
- Mischer-Zähne aus Kunststoff.
- Feste Transportrutsche für Speiseeis.
- Seitenverkleidungen aus lackiertem Aluminium.
- Temperatursensor an dem Zylinder (Bravo Patent).
- Gummi-Laufband für Eisschalenstütze.

Vorzüge

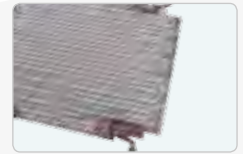
- Geringer Verbrauch (patentierter Bravo Kondensator)
- Praktische und leichte Reinigung der Maschine, dank auch der inneren Waschdüse
- Ein Flansch der letzten Generation, der eine um 50% größere Oberfläche als sein Vorgänger aufweist. Für einen höheren, leichteren und schnelleren Produktaustritt.



Tür und Zylinderdetail



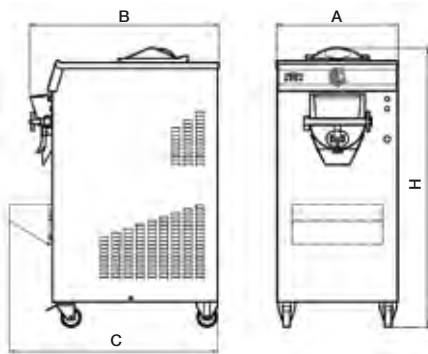
3-Schaufel-Rührwerk komplett aus Edelstahl



Patentierter Bravo Kondensator

Basissatz ersatzteile:

- Stützkonstruktion für Eisschalen.
- Auffangschale.
- Fett.



TECHNISCHE DATEN		305	457	610	1015	1020
Kapazität je Zyklusje Zyklus	l	5	8,3			
Durchschnittliche Produktion (1)		25/38	37/56			
Spannung (2)						
Leistung						
Kühlkondensator		•	■	▲	▲	▲
Breite (A)						
Tiefe (B)						
Tiefe (C)						
Höhe (H)						
Gewicht (3)						

DIE EXTRAS



ZÄHNE AUS METALL



VORBEREITUNG BRAUSE



BRAUSE



WASCHVORRICHTUNG GELENK



SCHNELLVER-SCHLUSSHEBEL FÜR FLANSCH



VERKLEIDUNGEN AUS EDELSTAHL



LUFT-/WASSER-VERFLÜSSIGUNG



ERSATZTEIL-SATZ 24

FONTANA
GELATO EQUIPMENT

NB: Bravo-Produkte sind das Ergebnis kontinuierlicher Forschung und Entwicklung. Bravo Spa behält sich das Recht vor, die Zubehörteilen, die technische Eigenschaften und die Extras zu verändern. Wir bitten Sie, die Extras immer bei der Bestellung eingabe selber zu überprüfen. Aktuelle Informationen sind immer auf configurator.bravo.it

LEGENDE

..... "beinhaltet"

..... "einander aufschalten"