

Übersicht

Speiseeismaschine GLS4 LX, 4 x 12 kg/h, manuelle Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: GLS4ALX



Optionen

Kühlung

Luft

Wasser

Beschreibung

Eismaschine zur Herstellung, Präsentation, Lagerung und zum Servieren von Eiscreme vor dem Kunden direkt aus dem Eisbereiter. Natürlich in der bewährten Qualität vom Hersteller Staff Ice 1959.

Einfach und intuitiv in all seinen Funktionen ermöglicht diese Speiseeismaschine die Herstellung von Eiscreme, Sorbet, Slush, Granita und mehr. Mit den 5 voreingestellten Programmen und dem dynamischen Anpassen in jeder Phase der Produktion sind Ihren Kreationen keine Grenzen gesetzt. Die Anpassungen können für die weiteren Produktions-Zyklen gespeichert werden.

Damit Sie Ihren Kunden ständig ein feines 'Gelato' servieren können, kann die Mixtur während der Gefrierphase wiederaufgefüllt werden, die Eismaschine passt die Kühlung und die Rührgeschwindigkeit an, damit die gewünschte Konsistenz Ihres Produktes so schnell wie möglich wieder erreicht wird.

Das LX-Modell ist mit einem Wasch-Kit (Handbrause, Spülapparat für Portionierer) ausgerüstet. Der Ablauf kann ans Abwasser-Netz angeschlossen werden.

Produktinformationen

Technische Daten

Eisproduktion Liter/h:	12 kg/h x 4
Extraktion/Entnahme:	manuell
Gerätetyp:	GELATO LIVE SHOW, Standgerät
Produktionszylinder:	vertikal
elektronische Steuerung:	Standard
max. Eisproduktion/Zyklus Liter:	6 x 4
max. Flüssigkeitsmenge:	4.6 x 4
Kühlung:	luftgekühlt, wassergekühlt
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	3500 W x 4
Breite mm:	1059
Tiefe mm:	865
Höhe mm:	850 + 130
Füsse:	45 mm, Räder mit Bremsen
Gewicht kg:	330