

Dispensadores de bebidas

Sorbeteras

SERIE L

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.



Estructura construida totalmente en acero inox.



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



Panel de mandos de fácil uso.

Características técnicas

Modelos		L1	L2	L3	L4
Producción de sorbete	l/h	5	10	10	16
Capacidad depósito	l	1,5	2,5	2,5	4
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	350	450	450	800
Compresor	W	3/8	3/4	3/4	11/2
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	500	620	440	580
Fondo	mm	320	420	420	520
Alto	mm	350	440	830	850
Peso neto/bruto	kg	31/45	62/75	65/82	105/125

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

SORBETERAS

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación,
montaje y puesta
en marcha



Mantenimiento,
revisión y puesta
a punto



Garantía total



Garantía mano
de obra



Personalización
de proyectos



L3 CLUB



L1 STELLA

Dispensadores
Maquinaria
Pastelería-Heladería

Modelos

L1 mesa (STELLA)

L2 mesa (GIARDINO)

L3 pie (CLUB)

L4 pie (CONSUL)

Código

2LMU0060

2LMU0070

2LMU0080

2LMU0090

*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239