



MÁQUINAS ARTESANALES

SOFT - ESPRESSO IGLO

Con una experiencia especializada de más de 40 años en el sector de las máquinas para helado, los modelos Espresso **IGLO**, **IGLO P**, **IGLO S** y **IGLO SP** Technogel son garantía de higiene, alta tecnología y seguridad confiable.

Equipo Standard

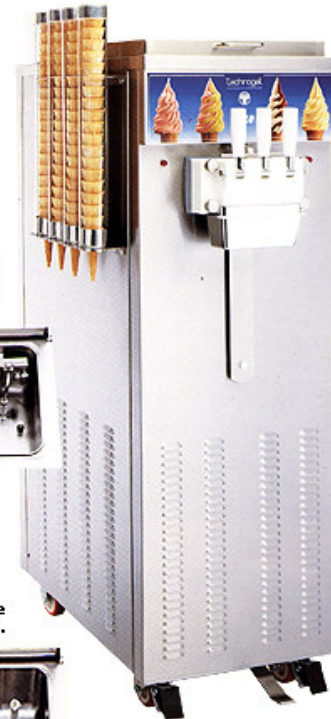
Las principales características de estos nuevos modelos son:

- Tapa tanque en acero inox con aislamiento
- Dos gustos + mixto
- Agitador de alto rendimiento
- Selector ahorro de energía
- Control termostático independiente para la mezcla y el helado
- Cabeza de distribución equipada con pistones para una total expulsión del producto
- Indicador luminoso de nivel mínimo de la mezcla en el tanque

Versione con pompe sanitarie per gelato soft.
Modello IGLO P./IGLO SP.



Particolare vasche nel modello IGLO/IGLO S.



Modelo		IGLO	IGLO S	IGLO P	IGLO SP
Producción horaria*	(Kg)	27	41	27	41
	(Lt)**	37	55	45	69
Conos 75g		360	550	360	550
Máxima potencia (kw)		3	4,5	3	4,5
Capacidad tinas (lt)		11 + 11	11 + 11	7 + 7	7 + 7
Alimentación mezcla		GRAVEDAD		BOMBA	
Anchura (mm)		620	620	620	620
Profundidad (mm)		700	700	700	700
Altura (mm)		1550	1550	1550	1550
Peso neto (Kg)		210	252	215	257
Peso bruto (Kg)		305	347	310	352

* Producción horaria y overrun de aire en función del tipo de mezcla utilizada

** Datos referidos a mezclas con aumento de volumen de 35% para IGLO y IGLO S y de 70% para IGLO P y IGLO SP