

Machine à glace à l'italienne

SOFTY



Modèle	Production/heure Kg / litres / portions	Capacité du bac	Parfums	Puissance installée	Tension	Compresseur frigorifique	Dimensions	Poids net
SOFTY 221	14 / 20 / 186	8 litres	1	1,6 KW	230/50/3	0,9 KW	370 x 750 x 780H mm	110 Kg
SOFTY 333	20 / 28 / 266	2 x 8 litres	2 + mélange	2,5 KW	230/50/3	1,1 KW	450 x 820 x 830H mm	147 Kg
SOFTY 503	30 / 43 / 400	2 x 8 litres	2 + mélange	2,7 KW	380/50/3	1,4 KW	510 x 740 x 1440H mm	205 Kg

- Refroidissement à air
- Construite entièrement en acier inoxydable
- Conservation nocturne du mélange dans les bacs à une température idéale sur le plan hygiénique.
- Cylindre de production avec système de réfrigération à expansion directe
- Agitateur spécialement conçu pour améliorer le rendement et faciliter l'extraction de la glace.
- Le modèle du sol (SOFTY 503) est muni de roues postérieures fixes et roues antérieures omnidirectionnelles à frein de blocage
- Dispositif de contrôle automatique de la consistance de la glace.
- Volet isolant avec robinet à piston pour l'extraction complète de la glace.
- Témoin du niveau de glace dans le bac.



Les machines à glace à l'italienne SOFTY sont idéales pour préparer et servir une glace express, sans besoin du traditionnel atelier dont disposent les glaciers artisans. Elles produisent une glace excellente, légère toute en gardant une texture ferme. SOFTY répond aux exigences les plus diverses. Elle est utilisée par les restaurateurs, dans les bars et par les glaciers artisans pour préparer des délicieuses glaces à l'italiennes et pour réaliser des desserts raffinés. Les machines sont extrêmement faciles à installer; aux machines de comptoir suffit un simple plan d'appui, tandis que celles de plein pied sont faciles à déplacer grâce à leurs roues castor.