

SP

CREMOSE SPECIALITÀ FREDDE CREAMY CHILLED SPECIALTIES



SP 1 con vasca coibentata
SP 1 with insulated bowl



SP 2 con vasca coibentata
SP 2 with insulated bowl

Caratteristiche

SP è la macchina da banco compatta per l'erogazione di creme fredde, sorbetti e altre cremose specialità.

SP ha un design elegante e forme arrotondate con finiture in acciaio inox e plastiche di colore bianco o nero.

Facile da utilizzare e pulire, tutti i componenti a contatto con il

prodotto si smontano senza la necessità di attrezzi. La macchina funziona con preparati in polvere a base acqua o latte o con mix in brik già pronti da versare direttamente nella vasca.

SP è disponibile nella versione a una, due o tre vasche, coibentate e non, che funzionano in maniera

indipendente.

SP offre anche un **significativo ritorno economico** grazie all'elevato overrun e alla vasca trasparente che stimola gli acquisti di impulso e riduce i consumi.

Features

SP is a compact counter machine that dispenses cold creams, sherbets and other creamy specialties.

SP features an elegant design, as well as rounded shapes with stainless steel finishings and white or black plastics.

It is user-friendly and easy to clean,

all the components in contact with the products can be removed without any tools. The machine works with water- or milk-based powder products or with ready-to-use mixes poured into the bowl.

SP is available in one-, two- or three-bowl configurations, with or without

I-Tank™ Technology. Tanks work independently.

SP also provides a **significant ROI**, thanks to the high overrun and to the transparent bowl encouraging impulse purchasing.

SP

CREMOSE SPECIALITÀ FREDDIE

CREAMY CHILLED SPECIALTIES



SP 1



SP 2



SP 3

STANDARD SPECIFICATIONS	SP 1	SP 2	SP 3
Vasche - Tanks (num)	1	2	3
Capacità (prodotto finito) <i>Capacity (finished product) (l)</i>	5	5+5	5+5+5
Sistema di raffreddamento - Cooling system	Aria - Air	Aria - Air	Aria - Air
Tastiera - Control board	Meccanica a pulsantiera <i>Mechanical</i>	Meccanica a pulsantiera <i>Mechanical</i>	Meccanica a pulsantiera <i>Mechanical</i>
Modalità mantenimento - Defrost mode	Manuale - Manual	Manuale - Manual	Manuale - Manual
Gas refrigerante - Refrigerating gas	R 134 a / R 290	R 452 a / R 290	R 452 a / R 290
Accessori (non in dotazione) <i>Accessories (not included)</i>	Vasca coibentata I-TANK™ <i>I-TANK™ insulating bowl</i>	Vasca coibentata I-TANK™ <i>I-TANK™ insulating bowl</i>	Vasca coibentata I-TANK™ <i>I-TANK™ insulating bowl</i>
Vasca BPA Free - Tank BPA Free	Su richiesta - On demand	Su richiesta - On demand	Su richiesta - On demand
Dimensioni (LxPxA) <i>Dimensions (WxDxH) (cm)</i>	26,2 x 42,7 x 61,2	44,7 x 43,8 x 61,2	62,8 x 45,7 x 64,7
Peso netto - Net weight (kg)	28	48	57
Voltaggio standard - Standard voltage (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Voltaggi speciali - Special voltage (V/Hz)	220/60 - 115/60	220/60 - 115/60	220/60 - 115/60
Assorbimento - Absorption (Watt/A)	350	765	900
Colori standard - Standard colour	Bianco/Nero - White/Black	Bianco/Nero - White/Black	Bianco/Nero - White/Black
Macchine per pallet - Machines per pallet	8	8	4
Dimensione pallet (LxPxA) <i>Pallet dimensions (WxDxH) (cm)</i>	80 x 120 x 165	100 x 120 x 160	80 x 120 x 160
Peso pallet - Pallet gross weight (kg)	264	410	280