

Speiseeismaschine

NordCap LABO 40/60 NC

professionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät

Artikelnummer 511810822140

Listenpreis : **33.629,00 €**
zzgl. USt.



- Speiseeismaschine für den großen Eisbedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Edelstahlgehäuse und Edelstahlzylinder, Fronttür aus Kunststoff, CNS-Frontverschluss gegen Aufpreis erhältlich
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, zwei Eisprogramme (Milcheis / Fruchteis) und Granita-Programm
- leichte und sichere Bedienung
- automatische Kontrolle der Eiskonsistenz durch Hard-O-Matic-System, Änderung der Konsistenz jederzeit während der Produktion möglich
- Rührwerk mit austauschbaren Messern
- einfache komplette Produktentnahme aus dem Zylinder
- Handbrause zur leichten Reinigung
- Absicherung 16 A träge

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Einsatzgebiete sind Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheime, Kantinen, Mensen sowie kleine Eis-Cafes.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie unter

www.nordcap.de/service/zusatzservice/einweisungservice-inbetriebnahme-eismaschinen/

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-

Lagerschrank gekühlt werden muss.

Ausstattung

Kältemittel	R-452A
Aufnahme (wahlweise)	5 - 10,5 kg x Eismix pro Zyklus
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Verkleidung außen	CNS 1.4301
	7,5 - 13l Speiseeis pro Zyklus
Bruttogewicht	385 kg
Nettogewicht	370 kg

Maße (mm)

Breite außen	520
Tiefe außen	650
Höhe außen	1400

Technik

Anschlusswert	5500 W / 400 V
----------------------	----------------