

Heladería

Maquinarias y Equipos



Tecnologia para el arte dulce

www.artegel-italia.com

Para Artegel Italia Ltda es una responsabilidad con nuestros clientes estar a la vanguardia en la tecnología para la producción de los mejores helados. Por ello a continuación referimos las empresas de mayor reconocimiento a nivel mundial en ingeniería y diseño aplicado a la producción de maquinarias y equipos para la elaboración de sus productos.

Artegel Italia representante exclusivo para Colombia de:



Grupo Máquina Para Helado Soft

SOFT-ICE 191/G

MÁQUINA DE SOBRE MESA PARA PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL HELADO SOFT, YOGOURT HELADO, SORBETES Y POSTRES

www.artegel-italia.com



Tecnología para el arte dulce

Todas las máquinas de **SOFF-ICE** de **CARPIGIANI** son reconocidas por el óptimo helado-soft que producen, siempre fresco, cremoso y suave.

Estas nuevas máquinas de sobremesa de un grifo, se caracterizan por tener una mayor capacidad productiva, una gran facilidad de uso, la máxima simplicidad de mantenimiento y la óptima relación precio/prestaciones; son más compactas para facilitar su ubicación, necesitando sólo 50cm de profundidad.

En la parte superior de la máquina se encuentra la cuba refrigerada que conserva la mezcla a +4°C, continuamente controlada por un termómetro, esta cuba tiene una capacidad de 18 litros, asegurando así una larga autonomía, evitando tener que recargarla varias veces en el día.

En la parte central se halla el cilindro horizontal de producción del helado que, gracias a sus dimensiones, permite la erogación consecutiva de un gran número de conos; un agitador especial garantiza una mantecación perfecta, controlada por el Hard-O-Tronic. Este sistema electrónico permite al heladero elegir la consistencia – cremosidad deseada.

En el fondo de la cuba, se encuentra la válvula de regulación por la cual la mezcla pasa por gravedad al cilindro de producción; esta válvula puede ser regulada para garantizar un elevado aumento de volumen del helado, es decir un overrun de hasta el 40%.

Abriendo el grifo de erogación se sirve una porción de helado y al mismo tiempo una cantidad igual de mezcla líquida pasa de la cuba refrigerada al cilindro donde se convierte en helado. De manera simple, higiénica y rápida se producen muchos helados seguidos, siempre frescos y suaves.

Estas **SOFF-ICE** de sobremesa producen helado soft, yogurt helado, sorbetes y postres y están disponibles dos versiones:

- ✓ **191/G** Bar Versión básica y completa para la producción y distribución de helado soft.
- ✓ **191/G** N'ice Cream decorada con conos y copas de helado con salsas, fruta y otros toppings, para sugerir apetitosas ideas.



Esta versión incorpora además dos dispensadores para topping, muy útiles para decorar el helado, y así poder ofrecer a los clientes múltiples personalizaciones incrementando las oportunidades de venta.



PANEL DE MANDOS para la producción del helado, conservación de la mezcla, limpieza de la máquina y regulación de la consistencia – cremosidad del helado; INDICADOR LUMINOSO de agotamiento de producto en la cuba.



GRIFO de erogación para producir rápidamente conos y copas de helado; TAPA de protección del grifo (opcional) que se debe retirar solo en el momento de la erogación para una mayor higiene.



DISPENSADOR para topping, para enriquecer y variar la oferta de halados, se suministra con la versión 191/N´Ice-Cream.



CARACTERISTICAS TECNICAS

MODELO	Producción horaria	Capacidad cuba litros	Alimentación eléctrica			Condensador **	Peso neto	Dimensiones cm.		
	Porciones de 75 gr /		Vt	Hz	Ph		Kg.	Ancho	Fondo	Alto
191/G	250	18	230	50	1	Aire o Agua	110	505	675	730



CONTÁCTENOS

Artegel Italia Ltda

Carrera 45 No. 13-80

Teléfonos: 57 (1) 368 7587 - 368 7564 - 269 2801 - 268 6080

Fax: 57 (1) 269 8016

A.A. 22966

www.artegel-italia.com

comercial@artegel-italia.com

Bogotá D.C - Colombia

www.artegel-italia.com



Tecnología para el arte dulce