

**SICOIA**

## ***TURBINE A GLACE VERTICALE LA GELATIERA***



**LA GELATIERA 5** est une turbine à glace de type vertical à détente directe qui convient aussi bien à la fabrication des crèmes glacées que des sorbets ou des granités siciliens.

Son fonctionnement basé sur la sélection d'un temps de glaçage convient particulièrement aux utilisateurs qui recherchent une grande simplicité d'utilisation.

Le système vertical d'agitation optimise le brassage de la préparation grâce à la combinaison de la gravité et de la poussée du mélange par les racleurs de l'agitateur dans un plan horizontal incliné. La gravité facilite l'extraction du produit.

Le mélangeur à 3 bras tout inox optimise le foisonnement et autorise l'introduction de morceaux de fruits secs, graines et autres inclusions solides.

Le couvercle transparent permet de contrôler l'évolution du processus de formation de la glace.

La machine est livrée avec une tablette et un tapis caoutchouc pour recevoir les bacs à glace

D'une capacité de 2 à 5 kg, la **GELATIERA 5** produit jusqu'à 6 L de glace par cycle d'environ 10 mn avec un débit horaire théorique de 35 à 40 L/h.

### **DONNEES TECHNIQUES**

Capacité de 2 à 5 kg, 2 à 6 L

Productivité: jusqu'à 30 kg ou 35-40 L/h

Dimensions : 495 x 690 x H 1100 mm

Poids: kg. 255

Voltage: 400 V 50 Hz 3 phases + neutre + terre, Puissance installée : 2.7 kW

Des modèles de turbines horizontales de **30 à 120 L/h** sont également disponibles.