



#DALLACOPERTINA

# ELEVATA *tecnologia*

Ideale per soddisfare le esigenze di gelatieri e pasticciere che hanno necessità di aumentare la produzione

La nuova macchina consente di ampliare la produzione fino a dodici kg di miscela in un'unica sessione; il gelatiere e il pasticciere hanno così l'opportunità di realizzare grandi quantità senza compromettere la qualità delle materie utilizzate. Il portello brevettato Revo, con sistema di coibentazione, ottimizza i tempi di mantecazione garantendo facilità d'uso. La macchina, con uno speciale agitatore "all in one" e raschianti "slide in" di ultima generazione, permette di passare agevolmente da miscele per gelato a lavorazioni di pasticceria. Tra le varie novità spicca il comodo braccio laterale dotato di mensola e progettato per massimizzare la praticità e la versatilità operativa; la comoda mensola regolabile in altezza fa da supporto per l'estrazione delle miscele dal cilindro superiore.

 **ICETEAM 1927** VariO Icona Chef 12

[www.iceteam1927.it](http://www.iceteam1927.it)

## CARATTERISTICHE

Nel rispetto dell'ambiente il sistema Vario riduce i consumi del trenta per cento, mentre il sistema Hybrid consente un risparmio idrico fino all'ottanta per cento. Il sistema Dialog offre un monitoraggio costante della macchina e dei suoi cicli di produzione.

