

MANTEGEL 20/30/50/70

La gamme de turbines électroniques Mantegel utilise l'électronique pour assurer à votre crème glacée d'excellents paramètres qualitatifs (structure, consistance, overrun).

Les turbines Mantegel sont équipés d'un agitateur en acier inoxydable à trois spatules breveté, grâce auquel le travail de la crème glacée, exceptionnel, et l'extraction, totale, s'effectuent sans le moindre bruit ni vibration.

Les turbines Mantegel disposent en outre de:

- › Porte en acier inox avec dispositifs de sécurité internationaux
- › Microprocesseur électronique pour régler la dureté de la glace
- › Commandes à basse pression (24 V) et imperméables
- › Cycle de lavage temporisé avec douchette flexible escamotable
- › Étagère porte bassin réglable avec tapis en caoutchouc
- › Sur demande, le dispositif électronique pour la production de granité est disponible.



Agitateur breveté avec éléments rauchianti intercambiabili

Patented beater shaft with changeable scraping elements

Agitateur breveté avec éléments raçeurs interchangeables

Patentierter Spatel mit austauschbaren Schabelementen

Nuevo batidor patentado con cuchillas de fácil sustitución

Die Skala der elektronischen Chargeneisfreezers Mantegel verwendet die Elektronik, um ihrem Eis hervorragende Qualitätsparameter (Struktur, Konsistenz, Overrun) zuzuschern.

Die Chargeneisfreezers Mantegel besitzen einen patentierten Spatel aus Inoxstahl mit drei Spachteln, mit dessen Hilfe die außerordentliche Verarbeitung des Eises und dessen komplette Herausnahme frei von Lärm und Vibrationen erfolgen.

Außerdem besitzen die Chargeneisfreezers Mantegel:

- › Tür aus Inoxstahl mit internationalen Sicherheitsvorrichtungen
- › Elektronischer Mikroprozessor, um die Härte des Eises einzustellen
- › Flüssigkeitsundurchlässige Steuerungen in Niederspannung (24 V)
- › Zeitlich gesteuerten Spülzyklus mit versenkbarem Duschschlauch
- › Verstellbaren Wannengel mit Gummipfich
- › Auf Anfrage ist die elektronische Vorrichtung für die Herstellung von Granolaten erhältlich.

La nueva serie de mantecadores electronicos de la gama Mantegel utilizan la electronica para asegurar a Vuestro helado excelentes parametros de calidad (estructura, consistencia, overrun).

Los mantecadores estan provistos de un nuevo agitador en acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).

La serie Mantegel dispone, ademas, de:

- › Puerta en acero inoxidable con dispositivos de seguridad internacionales
- › Microprocesador electronico para regular la dureza del helado
- › Mandos en baja tension (24V) e impermeables
- › Refrigerantes Freon R404/A
- › Lavado temporizado con ducha flexible a desparicion
- › Mensola porta-vasqueta regulable con alfombrilla de goma
- › A pedido, el dispositivo electronico para la producción de granizado esta disponible.

Comandi ergonomici a tenuta d'acqua
Waterproof ergonomic control panel
Commandes ergonomiques étanches
Ergonomische, wasserdichte Steuerungen
Comandos ergonomicos impermeables al agua



Cilindro di mantecazione
Freezing chamber
Cylindre de turbinage
Gefrierzylinder
Cilindro de fabricación



	Mantegel 20	Mantegel 30	Mantegel 50	Mantegel 70
Capacità/Capacity/Capacité/fulmenge Capacidad mix-max	Lt 2 - 4	3 - 6	4 - 10	7 - 15
Produzione Oraria/Hourly Production/ Produktion	Kg 18 - 22	25 - 35	40 - 60	60 - 90
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puisissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw 3,3	4,2	6	11,2
Potenza Compressore/Compressor Power/ Compressoren/Compressor	Kw 1,1	1,8	2,2	3,7
Condensazione/Cooling/Condensator/ Kondensator/Condensation	Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air/Wasser oder Luft/Agua o Aire			
Gas Refrigerante/Refrigerating gas/ Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante	Freon R 404/A			
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltage	400 Volt/50 Hz/3 fase/phase/phase/phases/ trifasica			
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Medidas	490x820x1310	490x820x1330	490x950x1330	490x1150x1390
Peso Netto/Net Weight/ Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg 190	235	290	445
Peso Lordo/Gross Weight/ Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg 250	295	355	545

* Per il controllo della produzione per essere il più sicuro possibile, consigliamo di usare il sistema di controllo elettronico. * Details of control system of the producer, please, mention it in order to be safe. * Le système de contrôle de production doit être le plus sûr possible. * Para el control de la producción, recomendamos el sistema de control electrónico. * Para el control de la producción, recomendamos el sistema de control electrónico. * Para el control de la producción, recomendamos el sistema de control electrónico. * Para el control de la producción, recomendamos el sistema de control electrónico.

* Details of control system of the producer, please, mention it in order to be safe. * Le système de contrôle de production doit être le plus sûr possible. * Para el control de la producción, recomendamos el sistema de control electrónico. * Para el control de la producción, recomendamos el sistema de control electrónico.