



## MÁQUINAS ARTESANALES

### **MANTECADORA – MANTEGEL 10-30 / 15-45 / 20-60 / 30-100**

**Mantegel 10-30**



**Mantegel 15-45**



**Mantegel 20-60**



**Mantegel 30-100**



La nueva serie de mantecadoras electrónicas de la gama Mantegel utilizan la electrónica para asegurar a Vuestro helado excelentes parámetros de calidad (estructura, consistencia, overrun).

Las mantecadoras Mantegel están provistas de un nuevo agitador de acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).

La serie Mantegel disponem además, de:

- Puerta en acero inoxidable con dispositivos de seguridad internacionales
- Microprocesador electrónico para regular la dureza del helado
- Mandos en baja tensión (24V) e impermeables
- Refrigerantes Freón R404/A
- Lavado temporizado con ducha flexible a desaparición
- Mensola porta-vasqueta regulable con alfombrilla de goma
- Bajo pedido, el dispositivo electrónico para la producción de granizado está disponible

Nuevo batidor por Technogel con cuchillas de teflon de facil sustitucion



Ducha ergonomica





Modelo	Mantegel 10-30	Mantegel 15-45	Mantegel 20-60	Mantegel 30-100
Mezcla por ciclo (kg)	1 - 4	2 - 7	3 - 10	5 - 17
Producción horaria (lt)	10 - 30	15 - 45	20 - 60	30 - 100
Potencia eléctrica (Kw)	3,3	5	6	11
Potencia compresor (Kw)	1,1	1,8	2,2	3,7
Condensación	Agua o Aire/Agua			
Gas refrigerante	Freón R 404/A			
Voltaje	400V / 50Hz / Trifásica			
Anchura (mm)	490	520	520	520
Profundidad (mm)	820	1100	1100	1300
Altura (mm)	1310	1500	1500	1520
Peso neto (Kg)	208	300	320	465
Peso bruto (Kg)	268	360	385	565

La nueva gama **Mantegel** ofrece una gran comodidad de limpieza gracias a sus diferentes partes fáciles de desmontar, como la tapa de la tolva, la rampa de extracción de helado y el cómodo recoge gotas, además del tubo congelador unido directamente a panel frontal de la máquina, ambos de acero inoxidable lo que permite una perfecta sanitización.

