



Attrezzatura professionale per la preparazione di creme fredde, sorbetti e granite. Disponibile anche nella versione ETC (Electronic Temperature Control)

Certificati



Voltaggi disponibili

230V 50Hz / 240V 50Hz / 115V 60Hz / 208-220V 60Hz / 100V 50-60Hz

Caratteristiche tecniche	NG easy 10/1	NG easy 10/2	NG easy 10/3
Capacità (L)	10	20	30
Altezza (cm)	70	70	70
Larghezza (cm)	20	40	60
Profondità (cm)	50	50	50
Peso netto, circa (Kg)	27	45 / 43 *	62
Peso lordo, circa (Kg)	29	48 / 45 *	66
Assorbimento ** (W)	500	740	1100
Gas	R290	R290	R290
Gas (220V 60Hz, 100 / 115V 50 / 60Hz)	R134a	R448a	R448a

Altre caratteristiche tecniche	Dispositivi di sicurezza e controllo
Contenitore infrangibile in Policarbonato atossico	Livello di rumore inferiore a 70 dB (A)
Carrozzeria in acciaio verniciato e ABS	Modelli con gas R290: provvisti di componenti elettrici ATEX
Contenitore inclinato per un facile svuotamento	Compressore ermetico provvisto di protettore
Mescolatore contenitore in plastica POM	Controllo meccanico della densità del prodotto
Condensatore raffreddato ad aria	Controllo meccanico della temperatura accessibile (solo 115V)
Motoriduttore a velocità fissa	Predisposizione blocco rubinetto
Trasmissione magnetica brevettata	Filtro aria raffreddamento condensatore accessibile e pulibile
Sblocco coperchio con tasto	Funzione giorno / notte (produzione / mantenimento prodotto)
Coperchio luminoso	Controllo elettronico della temperatura del prodotto (interno) (solo 230V)

Accessori disponibili (optional)	
Re-COVER: per risparmio energetico e minor condensa	LED WALL: schermo luminoso frontale (tecnologia LED)
Sbloccaggio contenitore / coperchio con chiave	Display (versione ETC)
Timer per funzione giorno / notte	Visualizzazione temperatura prodotto (versione ETC)
Sistema di riempimento automatico - autofill	

* Con Gas R290

Riservato il diritto di ogni modifica senza preavviso

** Condizioni di test: 32° - 230V 50Hz - 1° h di funzionamento

MILANO DISPENSERS spa

Via Mario Ugolini, 3 - 27010 Torrevecchia Pia (PV) - Italia - +39 0382 1651 - www.milanodispensers.com - www.ugolinimilano.com