



MÁQUINAS ARTESANALES

PASTOMANTECADORA – MIXGEL 30E / 50E

Modelo	Mixgel 30E	Mixgel 50E
Capacidad Mín / Máx (lt)	2 - 9	2 - 9
Producción horaria (Kg)	15 - 40	20 - 25
Potencia eléctrica instalada (Kw)	7,3	8,8
Potencia compresor frigorífico (Kw)	1,5	2,2
Condensación	Agua o aire	Agua o aire
Gas refrigerante	Freón R 404/A	Freón R 404/A
Voltaje	400V / 50Hz / Trifásica	
Anchura (mm)	490	490
Profundidad (mm)	800 + 200	940 + 200
Altura (mm)	1350	1435
Peso neto (Kg)	290	340
Peso bruto (Kg)	350	410



Mixgel en sus dos versiones 30E y 50E es un laboratorio completo para pasteurizar y fabricar la mezcla para helado en una única máquina. Mixgel es la máquina ideal para aquel que no quiera renunciar a la calidad y al toque personal en la preparación de helado, por más que tenga un espacio reducido de trabajo y pequeña producción.

Mixgel está dotado de cuchillas de teflón que raspan la mezcla fabricada con los mejores materiales y responde a las más rigurosas normas higiénico-sanitarias. Como los procesos de producción pueden cambiar a medida que desarrollan los productos, los pesos, medidas y otros datos técnicos no deberían ser considerados vinculables.

