

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	GELATO 5+5K TWIN CREA	GELATO 10K CREA	GELATO 6K CREA	GELATO 5K CREA Sc	GELATO 5K T-MOBILE	GELATO 6K T-MOBILE
Articolo	Item	Best. Nr.	0038130250	0038110250	0038180250	0038250250	Black: 0038270250 White: 0038270252	Black: 0038180300 White: 0038180302
EAN	EAN	EAN	8024872138908	8024872138809	8024872138304	8024872138298	Black: 8024872138472 White: 8024872138489	Black: 8024872137505 White: 8024872137512
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60 Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1
Potenza	Power	Leistung	1300W	1100W	800W	650W	650W	800W
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	2x1,25 Kg-2x1.75 l. 2x2.75 lb-2x1.85 qt	2,2 Kg - 3, l 4.85 lb - 3.2 qt	1,75 Kg - 2,5 l 62 oz - 2.65 qt	1,25 Kg - 1,75 l 2.75 lb - 1.85 qt	1,25 Kg - 1,75 l 2.75 lb - 1.85 qt	1,75 Kg - 2,5 l 62 oz - 2.65 qt
Produzione max oraria Peso e volume	Max Production/Hour Weight and volume	Max. Herstellung /Std Gewicht und Volumen	2x5 Kg - 2x7 l 2x11 lb - 2x7.4 qt	10 Kg-14 l 22 lb -15 qt	7 Kg-10 l 15 lb - 10.6 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt	7 Kg-10 l 15 lb - 10.6 qt
Tempo di preparazione medio	Average preparation time	Zubereitungszeit Durchschnitt	12-15'	10-12'	12-15'	12-15'	12-15'	12-15'
Cestello acciaio inox	Stainless steel bowl	Edelstahlbehälter	2 X 3,2 l. - 3.4 qt	6 l. - 6.34 qt	5,0 l. - 5.4 qt	3,2 l. - 3.4 qt	3,2 l. - 3.4 qt	5,0 l. - 5.4 qt
Programmazione elettronica produzione e conservazione	Electronic production and storage programs	Elektronische Herstellung und Konservierung Programmen
Controllo elettronico con inverter	Electronic control with inverter	Elektronische Steuerung mit Inverter
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Elektronische Festigkeits -kontrolle.
Velocità mescolamento variabile	Variable mixing speed	Regelbar Geschwindigkeit
Scarico	Drain	Entleerungssystem
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Induktion Rührwerkmotor
Sicurezza termiche compressore e mescolatore	Thermic safety - Compressor and mixing motor	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor und rührwerk
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	70 rpm	60-130 rpm	55-115 rpm	70 rpm	70 rpm	55-115 rpm
Ruote con freno (RF) o piedini regolabili (PR)	Wheels with brakes (RF) or adjustable feet (PR)	Räder mit Bremse (RF) oder Regelbare Füße (PR)	RF	RF	PR	PR	RF	RF
Carrozza in acciaio inox	Stainelss steel case	Gehäuse aus rostfreiem edelstahl
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimension (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	cm 66x43,5x105 in 26x17.1x41.5	cm 45x59.5x105 in 17.7x23.4x41.5	cm 58x53x45 in 22.8x20.9x17.7	cm 46,5x48x39.5 in 18.3x18.9x15.6	cm 60x60x100 in 23.6x23.69x39.4	cm 60x60x100 in 23.6x23.69x39.4
Peso netto	Net Weight	Netto Gewicht	78 Kg - 172 lb	67 Kg - 147 lb	42 Kg - 92.6 lb	34 Kg - 75 lb	80 Kg - 176 lb	93 Kg - 205 lb
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Verpackung	cm. 60x80x134 in 23.6x31.5x52.8 Kg. 88 - 194 lb	cm. 60x66x134 in 23.6x26x52.8 in Kg. 72 - 158 lb	cm. 64x60x63 in 25.2x23.6x24.8 kg. 50 - 110 lb	cm. 60x58x57 in 23.6x22.8x22.4 Kg. 40 - 88 lb	cm. 70x70x123 in 27,6x27,6x48,4 Kg. 96 - 212 lb	cm. 70x70x123 in 27,6x27,6x48,4 Kg. 109 - 240 lb
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör						
Spatola per gelato	Gelato spatula	Eis Spachtel	2	1	1	1	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	2 set	1 set	1 set	1 set	1 set	1 set
Scovolino	Cleaner	Auswischer	1	1	1	1	1	1