



MIX 8

Um equipamento de bancada projetado para preparar bases de gelato, sorvetes, cremes de confeitaria e chocolate.



Fabricantes



Vantagens

É um equipamento compacto, ideal para pequenas e médias produções artesanais que exigem aquecimento suave e com agitação.



Especificações Técnicas

Desempenho:

Produção: 3 kg a 8 kg por ciclo.
Produção por hora: 20 kg

Peso

Líquido: 40 kg
Bruto: 53 kg

Aquecimento:

O sistema de aquecimento utiliza banho-maria dinâmico (com glicol), o que permite aquecer até 90°C de forma delicada, sem queimar o produto, garantindo a preservação das características organolépticas.

Especificações Elétricas

220V / 60Hz / 1
Potência: 2,2 kW

Painel Eletrônico

O painel permite um ajuste preciso da velocidade através de um sistema eletrônico, o que facilita a adaptação a diferentes tipos de misturas e densidades.

Dimensões

Largura: 430 mm
Profundidade: 560 mm
Altura: 330 mm

