

Quick-Gel



Der Quick-Gel wurde speziell für die konstante Produktion für Frozen Joghurt und andere Eisspezialitäten entwickelt. Das im 4 Ltr. Vorratsbehälter vorgekühlte Produkt wird über ein individuell einstellbares Ventil, mittels Schwerkraft, in kleinen Mengen in die 2 Ltr. Eistrommel geführt. Parallel dazu wird über das Ventil Luft in die Eistrommel geführt. In der Eistrommel wird kontinuierlich Eis hergestellt. Dieses Verfahren gewährleistet selbst an umsatzstärksten Tagen eine konstante Eisproduktion.



✓ Quick-Gel



Quick-Gel

- ✓ Zur Herstellung von bis zu 14 Ltr. Eis pro Stunde
- ✓ Gehäuse weiß lackiert
- ✓ Bedienerfreundliches, sperrbares Touch Display inkl. Temperaturanzeige
- ✓ Manuelle Temperatureinstellung des Vorratsbehälters
- ✓ Anzeige der Betriebsstunden
- ✓ Individuell einstellbare Produkt- und Luftzufuhr
- ✓ Stufenlos einstellbare Produktdichte
- ✓ Bis 6.000 U/h individuell einstellbare Produktionsspirale in der Eistrommel
- ✓ Rührwerk im Vorratsbehälter
- ✓ Konservierungsprogramm für den Nachtbetrieb
- ✓ Programm zur vorbereitenden Reinigung
- ✓ Tropfschale mit Füllstandsanzeige
- ✓ Werbeflächen auf der Front- und Rückseite zur Produktauslobung
- ✓ Einfache, schnelle und gründliche Reinigung

Optional

- ✓ Abschließbar und inkl. LED Beleuchtung an den Seiten und Rückwand gegen Aufpreis



	Inhalt	Gewicht	Anschluss	Leistung	B x H x T	Preis (€)
Quick-Gel	4 Ltr. Tank 2 Ltr. Eiskammer	50,0 kg	230 V	1.300 W	260 x 720 x 570	5.250,00



Die Preise, Stand 01/2018, sind zzgl. der gesetzlichen MwSt. ab Lager Basdahl. Es gelten aus schließlich unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

NOSCH® und Granitor® sind eingetragene Marken der NOSCH GmbH.

Rechtshinweis: Farbliche, optische und auf den Inhalt bezogene Abweichungen von den Abbildungen so wie Irrtum und technische Änderungen bleiben vorbehalten.

NOSCH GmbH
 Achterstraße 7
 27432 Basdahl, Germany
 T +49 (0) 4766.9393-0
 info@nosch.de
 www.nosch.de