NEVEMEX®
Ice Cream Machine

Mantecadoras Gelty

Mantecadoras de helado artesanal con baja incorporación de aire.
Las máquinas más rápidas del mercado entre lotes de producción.

Beneficios:

- Bajo consumo de energía eléctrica, sencilla operación y fácil lavado.
- **Alta durabilidad :** fabricada en acero inoxidable 304
- **Máxima higiene:** cilindro, navajas, tapadera y batidor fabricados con materiales de grado alimenticio.
- Producción continua de Gelato, 24 horas continuas.
- Cada 09 minutos obtiene un lote de helado terminado .
- Transforma la mezcla en un Gelato consistente y cremoso ideal para la exposición en la vitrina.
- Control de temperatura , para elegir la dureza del Gelato (-8°C)
- Control de Velocidad, para incorporar mas o menos aire a la mezcla (overrun de un 30% a 60%).
- Facilidad para agregar frutas, cereales, confitería, etc.
- Su diseño le facilita el llenado de pequeños recipientes.
- Refacciones y partes disponibles.
- garantía de 24 meses

VERSIONES DISPONIBLES

MODELO	PANTALLA TACTIL (OPCION 1)	Selector Botones (OPCION 2)	Velocidad Variable Y Selector (OPCION 3)	CONDENSACION	CILINDRO	COMPRESOR	ENERGIA	TORRE DE ENFRIAMIENTO
GELTY 30 AT	SI	SI	SI	AIRE	10 LTS	3 HP	220V/50-0HZ/1PH 220V/50-0HZ/3PH	----------
GELTY 30 WT	SI	SI	SI	AGUA	10 LTS	3HP	220V/50-0HZ/1PH 220V/50-0HZ/3PH	STR300
GELTY 90 AT	SI	SI	SI	AIRE	40 LTS	5HP	---------- 220V/50-0HZ/3PH	----------
GELTY 90 WT	SI	SI	SI	AGUA	40 LTS	6 HP	---------- 220V/50-0HZ/3PH	STR750

Montes Urales 2538 Col. La Esperanza, Guadalajara, Jalisco México C.P. 44300
Tels:(52) 33 3609 2985, 331971 8689, 339688 5564 / ventas@nevemex.com