

FIRENZE 118



Firenze 118 Digitale
Firenze 118 Digital



Firenze 118 Meccanica
Firenze 118 Electromechanical

Caratteristiche

La Firenze 118 è una macchina da pavimento, monogusto, che eroga gelato soft e frozen yogurt, disponibile nella versione a gravità o a pompa.

Il sistema di produzione a POMPA consente all'attrezzatura di incorporare più aria – alto overrun – e quindi il gelato erogato è più leggero e soffice. L'elevato overrun

garantisce una marginalità più alta. E' possibile scegliere il modello con il controllo elettromeccanico oppure con controllo digitale touch screen con cui programmare e monitorare le funzioni dell'attrezzatura.

L'attrezzatura è raffreddata ad aria, questo significa che non sono necessarie allacciamenti idrici, pertanto i costi operativi

sono contenuti e l'installazione è immediata.

L'agitatore in vasca e la vasca raccogli gocce in acciaio inox sono disponibili come accessori opzionali.

Features

The Firenze 118 is a single-flavor floor standing machine that delivers Soft Serve Ice Cream and Frozen Yogurt, available with gravity or pump feeding system.

The PUMP feeding system allows the equipment to incorporate more air - high overrun - and therefore the dispensed ice cream is lighter and

softer. The high overrun ensures a higher margin.

Choose between the electromechanical control or the digital control with touch screen to set and to monitor the equipment functions.

The equipment is air-cooled: no water connections required, this means less

operating costs and it is easy to install. The tank agitator and the stainless steel drip tray are available as optional accessories.



STANDARD SPECIFICATIONS	POMPA - PUMP	GRAVITÀ - GRAVITY
Capacità vasca - <i>Tank capacity (l)</i>	11	13
Capacità cilindro - <i>Cylinder volume (l)</i>	1,95	1,95
Telaio - <i>Frame</i>	Completamente smontabile <i>Disassemblable</i>	Completamente smontabile <i>Disassemblable</i>
Condensazione - <i>Condensation</i>	Aria - <i>Air</i>	Aria - <i>Air</i>
Sistema di produzione - <i>Production system</i>	Pompa - <i>Pump</i>	Gravità - <i>Gravity</i>
Sistema di controllo e funzionamento <i>Control System</i>	Elettromeccanico o Elettronico con touch screen <i>Electromechanical or Electronical with touch screen</i>	Elettromeccanico o Elettronico con touch screen <i>Electromechanical or Electronical with touch screen</i>
Produzione oraria coni da 75 gr <i>75 gr cones hourly production</i>	380 pz - <i>380 pcs</i>	310 pz - <i>310 pcs</i>
Dimensioni (LxPxA) - <i>Dimensions (WxDxH) (cm)</i>	469 x 704 x 1534	469 x 704 x 1534
Peso - <i>Weight (kg)</i>	da 146 a 160 - <i>from 146 to 160</i>	da 146 a 160 - <i>from 146 to 160</i>
Imballo (LxPxA) - <i>Packaging (WxDxH) (cm)</i>	530 x 800 x 1760	530 x 800 x 1760
Peso Imballo - <i>Packaging Weight (kg)</i>	da 160 a 173 - <i>from 160 to 173</i>	da 160 a 173 - <i>from 160 to 173</i>
Potenza Nominale - <i>Rated Output Pn* [kW]</i>	380/415 V 3PH = 2,7 220/240 V 1PH = 2,6	380/415 V 3PH = 2,7 220/240 V 1PH = 2,6
Corrente Massima Assorbita - <i>Maximum Absorbed Power I* [A]</i>	380/415 V 3PH = 7,5 220/240 V 1PH = 18,00	380/415 V 3PH = 7,5 220/240 V 1PH = 18,00
Gas refrigerante - <i>Refrigerating gas</i>	R 452 a	R 452 a
Colori standard - <i>Standard Colors</i>	Nero o bianco - <i>Black or white</i>	Nero o bianco - <i>Black or white</i>
Cilindro di mantecazione - <i>Freezing cylinder</i>	Possibilità di settaggio del livello di consistenza del prodotto <i>Different settings of product consistency level</i>	Possibilità di settaggio del livello di consistenza del prodotto <i>Different settings of product consistency level</i>
Risparmio energetico - <i>Energy saving</i>	Con regolazione dei tempi di produzione / <i>By production time regulation</i>	Con regolazione dei tempi di produzione / <i>By production time regulation</i>