



Leonardo Plus

Leonardo Plus jest rozbudowaną wersją frezera modelu Leonardo. Dzięki wykorzystaniu dużego wyświetlacza wraz z rozszerzonym oprogramowaniem, korzystanie z maszyny jest jeszcze prostsze i wygodniejsze. Zapisane programy wraz z pełną kontrolą nad każdym parametrem, pozwalają stworzyć lody unikalne w smaku oraz konsystencji.

Maszyna daje możliwość pracy w kilku programach, które pozwalają na zwiększenie masy produktu nawet aż o 40%.

Rozbudowany model frezera



- Specjalny program Gelato TOP umożliwia stworzenie lodów o jeszcze bardziej kremowej i puszystej konsystencji
- Idealna kontrola temperatury oraz stabilizacji powietrza pozwala wykonać nawet o 20% większą porcję lodów
- Specjalny program Czyszczenia pozwala na szybkie przygotowanie maszyny do pracy i zapobiega przechodzeniu smaków mieszanek między sobą



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA



Leonardo Plus

| Model | | 6 | 8 | 12 | 15 |
|---------------------------|-----|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Wydajność | l/h | 30-45 | 35-60 | 45-80 | 50-115 |
| Ilość mieszanki (min-max) | l | 2,5-5 | 3-7 | 3,5-10 | 4-12 |
| Chłodzenie | | Woda/powietrze | Woda/powietrze | Woda/powietrze | Woda/powietrze |
| Czynnik chłodniczy | | R-452A | R-452A | R-452A | R-452A |
| Napięcie | V | 400/Hz50/3 | 400/Hz50/3 | 400/Hz50/3 | 400/Hz50/3 |
| Moc | kW | 6,5 | 7,5 | 9 | 10 |
| Wymiary (szer/gł/wys) | mm | 570/750/1470 | 570/750/1470 | 570/900/1470 | 570/900/1470 |
| Waga netto | kg | 275 | 290 | 345 | 360 |



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA