



Kit Gelato Professionale per Bar – Refrigeratore da Banco, Mixer Frappè e Piastra per Panino Gelato

MODELLO: GELATO KIT

Dimensioni esterne

L 865 x P 735 x H 440 mm

1.227,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 865 mm x P 735 mm x H 440 mm
Potenza	Vetrina: 0,22 Kw Mi x er: 0,18 Kw Piastra: 1,1 Kw
Peso netto	Vetrina: 45 Kg Mi x er: 4 Kg Piastra: 9,35 Kg
Alimentazione	220 -240 V - 50 Hz
Temperatura	Vetrina: -18°C/-25°C Piastra: 50°C/300°C
Classe energetica	B
Temperatura (+/-)	Negativa

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Struttura esterna	In acciaio ino x
Refrigerazione	Statica
Controllo temperatura	Elettronico
Materiale di costruzione	Acciaio e vetro
Refrigeratore	Per gelato
Normative	CE

Descrizione

Kit Gelato Professionale per Bar – Refrigeratore da Banco, Mixer Frappè e Piastra per Panino Gelato

Arricchisci l'offerta del tuo locale con il **Kit Gelato Professionale per Bar**, una soluzione composta da tre attrezzature pensate per ampliare il menu con gelati, frappè e originali panini gelato. **Ideale per bar, gelaterie, caffetterie, pasticcerie e attività di street food**, questo kit riunisce in un'unica proposta un refrigeratore da banco completo di 8 bacinelle, un mixer professionale per frappè e una piastra girevole per panini salati e gelato.

Grazie a questa combinazione di attrezzature, puoi organizzare la preparazione e il servizio dei tuoi prodotti, offrendo ai clienti alternative

golose per la colazione, la merenda e le pause rinfrescanti durante tutta la giornata.

Cosa comprende il Kit Gelato per Bar?

1. Refrigeratore da banco completo di 8 bacinelle

Il **refrigeratore da banco BBT87 monofase a temperatura negativa -18°C/-25°C** è pensato per organizzare gli ingredienti e gli elementi necessari alla preparazione delle tue specialità. Le 8 bacinelle in dotazione permettono di gestire diversi ingredienti e guarnizioni, facilitando il lavoro al banco e la personalizzazione delle preparazioni.

- Dimensioni: L 865 x P 735 x H 440 mm.
- Dotazione: 8 bacinelle.
- Ideale per organizzare il banco di lavoro di bar e attività di ristorazione.

2. Mixer Frappè professionale con bicchiere in acciaio inox – 0,18 kW

Il **mixer frappè professionale FRU** è l'alleato ideale per preparare frappè cremosi, cocktail e sorbetti. Grazie alla velocità di 15.000 giri/min e al bicchiere in acciaio inox da 800 ml, consente di lavorare singole porzioni in modo pratico e veloce.

- Potenza: 0,18 kW.
- Velocità: 15.000 rpm.
- Capacità bicchiere: 0,8 litri.
- Dimensioni: L 185 x P 185 x H 500 mm.
- Alimentazione: monofase, 230 V.
- Dotazione: 1 bicchiere in acciaio inox e cavo con presa.

3. Piastra girevole teflonata per panino gelato e panino salato – 1100 W

Completa il tuo kit con una **piastra professionale WFICE** progettata per preparare panini salati e panini gelato. La superficie di cottura teflonata e il sistema girevole aiutano a uniformare la cottura e a sigillare i bordi, per realizzare preparazioni sfiziose da inserire nel menu del tuo locale.

- Potenza: 1100 W.
- Superficie di cottura: tonda, teflonata, diametro 180 mm.
- Temperatura di esercizio: da 50 °C a 300 °C.
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Dimensioni: L 250 x P 525 x H 300 mm.
- Alimentazione: 220–240 V.

Perché scegliere questo kit per il tuo bar?

- **Tre attrezzature in un'unica soluzione:** refrigerazione al banco, preparazione di frappè e realizzazione di panini gelato.
- **Un menu più versatile:** amplia la scelta con prodotti dolci, bevande fredde e snack.
- **Organizzazione del lavoro:** attrezzature dedicate alle diverse fasi di preparazione.
- **Maggiore varietà per i clienti:** proponi combinazioni personalizzabili con gusti, ingredienti e guarnizioni.
- **Adatto a diverse attività:** bar, gelaterie, caffetterie, pasticcerie e locali di street food.

A chi è destinato il Kit Gelato Professionale?

Questo kit è indicato per chi desidera avviare o ampliare il servizio di gelateria all'interno di un bar, integrare frappè e sorbetti nella propria offerta oppure proporre panini gelato e snack originali. È una soluzione interessante anche per le attività che vogliono diversificare il menu stagionale e valorizzare il banco con nuove proposte.

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto