

MACHINES À SOFT - GAMME ÉLITE

- **Pour la fabrication de glaces soft, glaces express, yaourts glacés et desserts glacés.**
- Modèles à 2 cylindres de 2,5 L pour deux parfums et un mélange
- Alimentation par pompe ou gravité
- Disponible pour comptoir ou sur roulettes
- Ecran tactile 7 pouces
- Connexion Wi-Fi avec télécommande
- Mélange et congèle
- Conserve une quantité de glace prête à la consommation dans les cylindres
- Distribue instantanément la glace lorsque cela est nécessaire
- Condensation à air ou eau (à préciser)
- Tension monophasé ou triphasé (à préciser)



**SOFT T 360 V
&
SOFT T 370 VP**

| Modèle | Version | Type | Nombre de parfum | Dimensions (LxPxH): | Tension | Capacité cuve | Capacité cylindre | Production Kg/h | Production cornets 75g/h |
|----------------------|---------|---------------|---------------------|-------------------------|--------------------------|---------------|-------------------|-----------------|--------------------------|
| SOFT T 130 C | Gravité | Comptoir | 1 parfum | 450mm x 647mm x 895mm | 380-415/50/3 ou 220/60/3 | 14 litres | 2,5 litres | 25 Kg/h | 330 |
| SOFT T 135 CP | Pompe | Comptoir | 1 parfum | 450mm x 647mm x 895mm | 380-415/50/3 ou 220/60/3 | 11 litres | 2,5 litres | 25 Kg/h | 330 |
| SOFT T 360 V | Gravité | Sur roulettes | 2 parfums + panaché | 550mm x 774mm x 1500 mm | 380-415/50/3 ou 220/60/3 | 2 x 14 litres | 2 x 2,5 litres | 50 Kg/h | 650 |
| SOFT T 370 VP | Pompe | Sur roulettes | 2 parfums + panaché | 550mm x 774mm x 1500 mm | 380-415/50/3 ou 220/60/3 | 2 x 11 litres | 2 x 2,5 litres | 50 Kg/h | 650 |

PASTRY BOX

1 Rue du Pré Collard, ZA des prés frais, 02200 MERCIN ET VAUX
03 23 55 08 56 - contact@pastrybox.net