

MACHINES À SOFT - GAMME PRO

- **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