

## MACHINES À SOFT - GAMME PRO

- Pour la fabrication de glaces soft, glaces express, yaourts glacés et desserts glacés.
- Modèles à 2 cylindres de 2 L pour deux parfums et un mélange
- Alimentation par pompe ou gravité
- Disponible pour comptoir ou sur roulettes
- 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)



Modèle	Version	Type	Nombre de parfum	Dimensions (LxPxH):	Tension	Capacité cuve	Capacité cylindre	Production Kg/h	Production cornets 75g/h
SOFT 120 C	Gravité	Comptoir	1 parfum	450mm x 647mm x 895mm	380-415/50/3, 220-240/50/1, 220/60/3 ou 220/60/1	14 litres	2 litres	20 Kg/h	260
SOFT 125 C	Pompe	Comptoir	1 parfum	450mm x 647mm x 895mm	380-415/50/3, 220-240/50/1, 220/60/3 ou 220/60/1	11 litres	2 litres	20 Kg/h	260
SOFT 340 C	Gravité	Comptoir	2 parfums + panaché	550mm x 674mm x 925mm	380-415/50/3 ou 220/60/3	2 x 14 litres	2 x 2 litres	40 Kg/h	520
SOFT 350 CP	Pompe	Comptoir	2 parfums + panaché	550mm x 674mm x 925mm	380-415/50/3 ou 220/60/3	2 x 11 litres	2 x 2 litres	40 Kg/h	520
SOFT 340 V	Gravité	Sur roulettes	2 parfums + panaché	550mm x 814mm x 1500mm	380-415/50/3 ou 220/60/3	2 x 14 litres	2 x 2 litres	40 Kg/h	520
SOFT 350 VP	Pompe	Sur roulettes	2 parfums + panaché	550mm x 814mm x 1500mm	380-415/50/3 ou 220/60/3	2 x 11 litres	2 x 2 litres	40 Kg/h	520

PASTRY BOX

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