



**DRIER S/2**

## DRIER S/2



Il **Drier S/2** è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento alla macchina per la produzione di gelati “La Ghiacciola”.

Il sistema di raffreddamento interno completo di ventola, mantenuto ad una temperatura di ca. -40°C, consente l’asciugatura dei gelati in ca. 5-10 minuti. La vasca interna estraibile, in acciaio inox raggiata, è stata studiata per garantire una perfetta pulizia di tutte le parti a contatto con il prodotto.

Attraverso il pannello frontale è possibile visualizzare costantemente la temperatura interna della macchina.

The **Drier S/2** has been designed to be used together with “La Ghiacciola”, the completely automatically machine that makes ice creams on stick.

The inner cooling system complete with fan, kept at a temperature of ca. -40°C, allows the ice creams to be dried in ca. 5-10 minutes.

The removable inner stainless steel tank with rounded corners has been designed to guarantee a perfect cleaning of all the parts touching the product. The temperature inside the machine is constantly displayed by the front panel.

## DETTAGLI / DETAILS



## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY	V 220-240 / PH 1 / HZ 50-60 / HP 3/4
DIMENSIONI / DIMENSIONS	LARGHEZZA / WIDTH 790 MM PROFONDITÀ / DEPTH 580 MM ALTEZZA / HEIGHT 990 MM
DIMENSIONI IMBALLO / PACKING DIMENSIONS	LARGHEZZA / WIDTH 890 MM PROFONDITÀ / DEPTH 630 MM ALTEZZA / HEIGHT 1160 MM
PESO / WEIGHT	NETTO / NET 70 KG - LORDO / GROSS 84 KG
RUMOROSITÀ / NOISE LEVEL	55 dB(A)

## DIMENSIONI / DIMENSIONS



