

Modelli ICE: T5 CUBE, T10 ICE, T20 ICE

Progettati con design Pomati, per essere inseriti in arredamenti di pasticcerie, caffetterie, gelaterie e cioccolaterie, con l'obiettivo di attrarre e colpire i clienti attraverso il grande impatto scenico dato dalla fontana in continuo del cioccolato.

Dosaggi di cioccolato in coppette e coni, variegatura del gelato, marocchini al cioccolato, bicchierini di cioccolato e gianduia sono solo alcune delle applicazioni possibili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità vasca kg. 5/13/24
- Inversione marcia coclea per scarico cioccolato
- Coclea estraibile per la pulizia e cambio cioccolato
- Pedale per interruzione flusso cioccolato

ICE Models: T5 CUBE, T10 ICE, T20 ICE

Designed in Pomati style, for inclusion in bakeries, cafes, ice cream and chocolate furniture with the aim of attracting and hitting customers through the big impact given by the continuous fountain of chocolate.

Doses of chocolate in cups and cones, ice cream variegation, "chocolate Marocchini", hazelnut and chocolate cups are just some of the possible applications.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Tank capacity kg. 5/13/24
- Reversing auger for unloading chocolate
- Removed archimedean screw for cleaning and change of chocolate
- Pedal doser to control dosage of chocolate



T5 CUBE



T10 ICE



T20 ICE