



FICHE TECHNIQUE



TURBO LABO II

Production 50 l/h
(A température ambiante de 25 ° c)

2 parfums



Remplisseuse



2 en 1

- 2 Cuves de 14 litres. 2 parfums
- 2 Cylindres de 3 litres
- Roulettes pivotantes dont 2 à frein.
- Groupe Froid 2511 Tropicalisé jusqu'à 46 ° c
- Fluide réfrigérant R448A
- Condensation à air/ ou eau
- Temps de nettoyage optimisé grâce à la fonction nettoyage - de 15 minutes
- Réglage de la dureté de la glace
- Système de foisonnement Direct optimal 30 %



**Et si vous créez votre propre
marque de cônes**

Elle fabrique et conditionne

Hauteur 150 cm
Profondeur 106 cm
Largeur 77 cm

*Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés • Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis



SARL GRIS MADE IN FRANCE
www.gris.fr 04 71 50 47 40

5.2 Kw

380 V tri

Crème glacée en continu :

Comment le Turbo Labo II révolutionne votre entreprise !

Nom du produit : Turbo Labo II
Catégorie : Machine de fabrication de glace automatique

Description :

Le Turbo Labo II est une machine de pointe qui transforme complètement votre processus de production de crème glacée. Avec sa capacité révolutionnaire de production en continu, il permet à votre entreprise de se démarquer en offrant une qualité inégalée et une efficacité accrue.

Caractéristiques techniques :

Capacité de production : 50 litres par heure
Capacité de remplissage : 500 petits pots de 100 ml par heure
Parfums simultanés : 2 parfums différents
Utilisation : Remplissage de pots de glace, bûches glacées, et vacherin, cones
Processus hygiénique : Aucune manipulation de la crème glacée requise
Hygiène : Aucun contact direct avec la crème glacée
Avantages :

Rapidité et efficacité : Le Turbo Labo II vous permet de produire et de remplir jusqu'à 500 petits pots de glace de 100 ml par heure, réduisant ainsi considérablement les temps d'attente pour vos clients et augmentant votre productivité.

Polyvalence des saveurs : Avec la possibilité de préparer deux parfums différents en même temps, le Turbo Labo II vous offre une variété de choix pour satisfaire les goûts les plus exigeants. Laissez libre cours à votre créativité et proposez des combinaisons uniques de saveurs.

Facilité d'utilisation : Grâce à son processus Simple, le Turbo Labo II est incroyablement facile à utiliser. Il vous suffit de verser le mélange à glace dans les cuves réfrigérées, et la machine se charge du reste, vous permettant de vous concentrer sur d'autres tâches importantes.

Hygiène et sécurité optimales : Le Turbo Labo II garantit une hygiène irréprochable, car vous n'avez jamais besoin de manipuler directement la crème glacée. Cela assure une qualité constante et minimise les risques sanitaires.

Ergonomie et bien-être : Grâce à sa conception ergonomique, le Turbo Labo II réduit les efforts physiques et prévient les douleurs liées au travail. De plus, il est accompagné d'une subvention pour la pénibilité au travail, soulignant notre engagement envers votre confort et votre bien-être.

Le Turbo Labo II est bien plus qu'une simple machine à glace, c'est un outil puissant pour révolutionner votre entreprise de crème glacée. Augmentez votre capacité de production, offrez des saveurs uniques et gardez vos clients satisfaits grâce à cette technologie de pointe. Optez pour le Turbo Labo II et démarquez-vous de la concurrence en proposant une expérience glacée exceptionnelle !

SARL GRIS MADE IN FRANCE

www.gris.fr 04 71 50 47 40