

MODELO **SP2**  
CAPACIDAD **2 CONT 5+5**  
COLOR **NEGRA**  
STOCK **5**



## Detalles de producto

- Crea bebidas frías como cócteles helados, café helado y postres cremosos
- Se puede usar con una base de producto mezclada lista para usar, o bases secas con leche o agua añadida
- (2) tazones de 1.3 galones de capacidad
- Los tazones transparentes brindan visibilidad del producto para captar la atención de los clientes.
- Los tazones están aislados para retener el aire frío.
- Las tapas bloqueables reducen los riesgos de manipulación
- Tablero de control mecánico
- Indicador digital de temperatura para tazones
- Sistema refrigerado por aire
- Modo de descongelación manual
- Utiliza refrigerante R404A
- Acabado negro
- Modelo encimera
- Los componentes que tocan el producto se pueden quitar sin herramientas
- Temperatura ambiente ideal del aire: 75-90 grados F

CODIGO **MMHE61**  
MODELOS **I-PRO**  
CAPACIDAD **2 CONT 11+11**  
COLOR **BLANCO**  
STOCK **3**  
PRECIO \$ **1.250.000**



CODIGO **MMHE62**  
MODELOS **I-PRO**  
CAPACIDAD **3 CONT 11+11+11**  
COLOR **BLANCO**  
STOCK **2**  
PRECIO \$ **1.800.000**



I-PRO Meccanica es la granizadora ideal para quien busca un equipo eficiente e innovador, pero con menores necesidades de inversión. I-PRO Meccanica combina características de funcionamiento tradicionales con algunos elementos exclusivos de la gama I-PRO. Esta versión está equipada con una botonera mecánica: el inicio de la producción de granizados y la fase de mantenimiento se configuran manualmente.

El I-PRO 2 Meccanica está equipado con n. 2 Depósitos isotérmicos I-TANK™ que reducen el impacto de la temperatura exterior sobre el producto, mejorando la eficacia frigorífica del equipo, garantizando un ahorro tanto energético como económico.

La patente I-TANK™ reduce la condensación y las gotas en las paredes externas de los tanques, mejorando el efecto de recuperación del producto, también gracias a la iluminación LED fría.

La forma especial de los tanques, que contienen cada uno 11 litros de producto terminado y que funcionan de forma independiente, permite un efecto de mezcla natural que garantiza una perfecta consistencia del producto.

Los gráficos en la tapa y en la parte posterior de la máquina granizadora se pueden personalizar (después de la negociación).

I-PRO Meccanica: ¡tradición y futuro en una sola máquina!

Ideal para bares, parques de atracciones, restaurantes de autopista, cadenas de comida rápida, quioscos, restaurantes, parques acuáticos y mucho más.