

EIS

ICE



Eismaschine Retro Gelato 1700 Ice Cream Maker Retro Gelato 1700

Die ideale Eismaschine für kleine Restaurants, Cafés und Bistros, um hausgemachtes Eis als Dessert anzubieten • Langlebige, dreifache Lackierung für Schutz vor Kratzern • Schwungvolle Formen erinnern an das Retro-Design der 1950er-Jahre • Zubereitungszeit ca. 15-25 Min. für 1 kg / 1,5 Liter Eiscreme • Eingebauter 1,7-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Edelstahl inklusive • Geeignet für die Produktion von Gelato, Sorbets und Frozen Yoghurt in hervorragender Qualität • Die im Deckel integrierte Vorrichtung zur Einstellung der Luftmenge ermöglicht, die Struktur des Speiseeises den Wünschen anzupassen • Automatischer Konservierungsmechanismus nach Abschluss der Zubereitung • 32 U/Min. • DDS Direct drive system • Besonders energieeffizient • Semiprofessionelles Gerät: Nicht für den dauerhaften, gewerblichen Einsatz geeignet



Made in Europe

The ideal ice cream maker for small restaurants, cafés and bistros to offer homemade ice cream as dessert • Triple coating for durability and protection against scratches • Curvy shapes as reminiscent of the 1950s retro design • Preparation time approx. 15-25 minutes for 1 kg / 1.5 liters of ice cream • Built-in 1.7 liters stainless steel container for best cooling contact • Alternative removable stainless steel container for easy cleaning included • Suitable for the production of gelato, sorbets and frozen yoghurt in excellent quality • A device integrated in the lid for adjusting the amount of air enables you to adjust the texture of the ice cream to your needs • Automatic conservation mode after preparation is completed • 32 rpm • DDS direct drive system • Particularly energy-efficient • Semi-professional device: Not suitable for permanent commercial use

1 kg / 20 Min.

1,7 Liter

230 V / 150 W

05-90381

270 x 380 x 245 mm

11 kg *

Semiprofessionell

€ 1366,-*

Spaghetti-Eis-Presse Spaghetti Ice Maker

Zur Verarbeitung von Speiseeis in Form von Spaghetti, Tagliatelle oder Spargel • Nur Einsatz für Spaghetti **A** im Lieferumfang enthalten • Rahmen Aluminium • Becher aus Speziallegierung • Hebel für Zahnstangenantrieb • Bei der Verarbeitung muss auf die Konsistenz des Eis geachtet werden. Handgefertigtes Eis kann im Allgemeinen bei -18° im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Gekauftes Eis muss wahrscheinlich einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Manche Sorten verfestigen sich bei niedrigen Temperaturen stärker als andere. • Es kann durch das Fertigungsverfahren bedingte optische Mängel wie Kratzer auf dem Gehäuse geben. Diese beeinträchtigen in keiner Weise die Funktion und sind kein Reklamationsgrund.

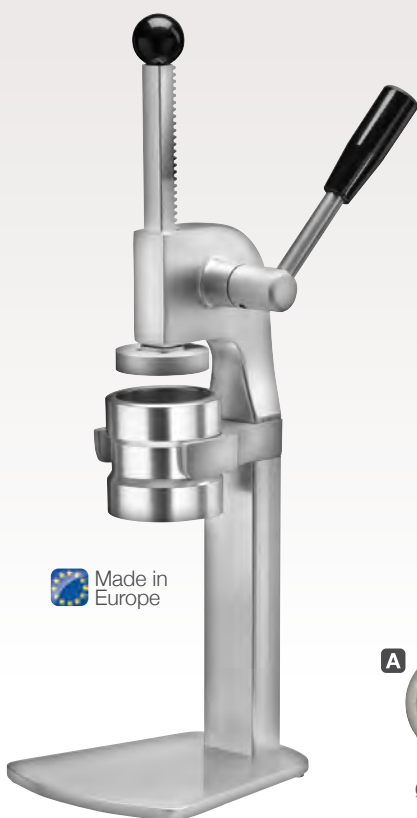
For preparing ice cream shaped like spaghetti, tagliatelle or asparagus • Only the insert for spaghetti **A** is included • Aluminium frame • Cups made of special alloy • Lever for rack and pinion drive • The right consistency of the ice cream is important during processing. Handmade ice cream can generally be stored at -18° in the freezer. Bought ice cream will likely need to sit for a few minutes at room temperature. The reaction at low temperatures depends on the used ice cream. • There may be optical defects such as scratches on the housing due to the manufacturing process. These do not affect the function in any way and are not a reason for complaint.

190 x 280 x 550 mm

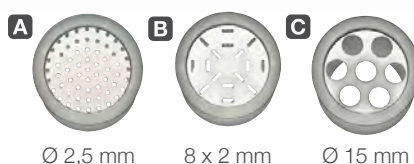
2,5 kg

05-90498N

€ 564,-*



Made in Europe



Ø 2,5 mm

8 x 2 mm

Ø 15 mm

Einsätze	Inserts	#	€
A Spaghetti	Spaghetti	06-90498-01N	111,-* ▲
B Tagliatelle	Tagliatelle	06-90498-04N	111,-* ▲
C Spargel	Asparagus	06-90498-02N	111,-* ▲