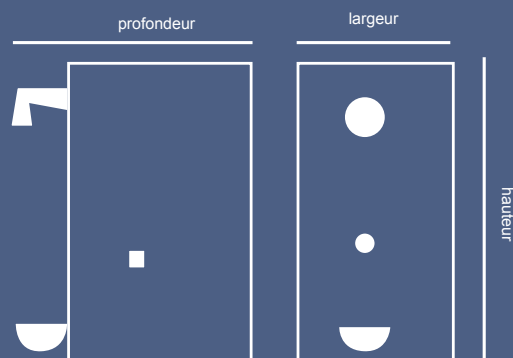


		W1
Capacité maximale Capacidad máxima	lt	4
Production Producción	lt/h	80
Tension * Voltaje	Volt/Hz/Ph	230/50/1
Puissance Potencia	kW	0,5
Largeur Ancho	cm	22
Profondeur Profundidad	cm	53
Hauteur Altura	cm	47
Poids Peso	kg	33



- LA PRODUCTION HORAIRE PEUT CHANGER SELON LE TYPE DE MÉLANGE ET LA DENSITÉ DU PRODUIT FINI
- POUR UNE PRODUCTION HORAIRE, CONSIDÉRER UNE CONSOMMATION ÉLECTRIQUE MOYENNE

- LA PRODUCCIÓN POR HORA PUEDE CAMBIAR SEGÚN EL TIPO DE MEZCLA Y LA DENSIDAD DEL PRODUCTO TERMINADO
- HP DEBE CONSIDERARSE COMO CONSUMO DE ENERGÍA PROMEDIO



**gelita<sup>SK</sup>**

*Smart Machines, Simply Gelato*

**GELITA SK S.R.O.**

**SIÈGE**

Istvána Gyurcsóa 5858/15 929 01  
Dunajská Streda, **Slovaquie**

[info@gelitask.com](mailto:info@gelitask.com)

[www.gelitask.com](http://www.gelitask.com)

+421 31 5694933

REGARDEZ LA VIDÉO



W1



**MACHINE À MÁQUINA PARA  
CRÈME NATA  
CHANTILLY MONTADA**

UNE BONNE CRÈME NATA MONTADA  
CHANTILLY INSTANTANÉE INSTANTÁNEA Y DE CALIDAD

W1

W1 exploite une technologie en acier gérée par un contrôle électronique moderne. Elle assure une qualité, un rendement homogène et une hygiène maximale.

La crème est constamment maintenue à la température idéale grâce à un système interne de réfrigération. Elle permet de monter aussi bien de la crème végétale qu'animale.

W1 est le partenaire idéal pour rendre votre activité de fabrication de crèmes glacées et pâtisseries encore plus performante

*W1 es la tecnología de acero gestionada por un control electrónico avanzado. Asegura calidad, resultado homogéneo y máxima higiene.*

*La nata se mantiene siempre a la temperatura ideal gracias a un sistema interno de refrigeración. Permite montar tanto nata vegetal como nata con leche de origen animal.*

*W1 es el aliado ideal para que el volumen de negocios en heladería y pastelería sea todavía más rentable.*

### CUVE À REFROIDISSEMENT DIRECT

- Équipée d'une pompe spéciale qui permet de sélectionner la quantité d'air souhaitée en fonction de vos mousses, crèmes bavaroises, décorations et bien plus encore
- Possibilité de relier directement le pot de crème à la pompe spéciale sans salir la cuve de confinement
- La crème est constamment maintenue à la bonne température de conservation prête à être montée



### CUBA DE REFRIGERACIÓN DIRECTA

- Equipada con una bomba especial que permite seleccionar la cantidad de aire deseada para sus mousses, cremas bavaroises y decoraciones
- Posibilidad de conectar el envase de la nata directamente a la bomba sin ensuciar la cuba de contención
- La nata se mantiene a la temperatura de conservación ideal, lista para montar

### BAC DE RÉFRIGÉRATION AMOVIBLE POUR PETITES QUANTITÉS

- Il s'enfile directement dans la cuve de confinement pour réduire sa contenance
- Facile à extraire et simple à laver



### CUBA DE REFRIGERACIÓN EXTRAÍBLE PARA PEQUEÑAS CANTIDADES

- Se introduce con facilidad dentro de la cuba de contención, para reducir su capacidad
- Fácil de extraer y de lavar

### CARTE INTUITIVE DE CONTRÔLE

- Machine équipée d'un écran de contrôle de la température
- Bouton « Start » pour une distribution rapide de la crème Chantilly
- Possibilité de sélectionner une distribution continue pour l'utilisation de grosses quantités de crème Chantilly



### TARJETA DE CONTROL INTUITIVA

- Con pantalla de control de la temperatura
- Pulsador de "Start" para una distribución rápida de la nata
- Posibilidad de seleccionar la dispensación continua en caso de que se deban usar grandes cantidades de nata montada

### USE DE DISTRIBUTION DE CRÈME

- Bec en acier inox facile à enlever et à nettoyer
- Idéal pour décorer de petits gâteaux ou des coupes de crème glacée



### BOQUILLA DE DISPENSACIÓN DE LA NATA

- Boquilla de acero inoxidable fácil de sacar y de limpiar
- Apto para decoraciones de tartas pequeñas o de copas de helado

### BAC DE RÉCUPÉRATION DE GOUTTES

- Pour récupérer tout résidu liquide de crème
- Pour un espace de travail parfaitement propre



### BANDEJA DE RECOGIDA DE GOTAS

- Para recoger los residuos líquidos de la nata que pueden caer
- Para un ambiente de trabajo completamente limpio

