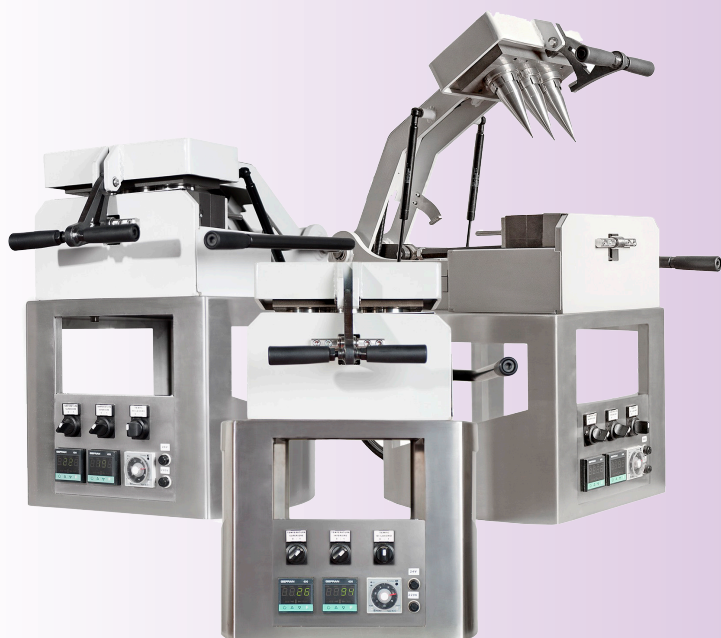


I-conica Light

Produzione di tre coni stampati

I-CONICA®



I-conica light è una macchina da banco di piccole dimensioni, con funzionamento meccanico manuale. Produce ad ogni cottura, 3 coni di wafer, in circa un minuto, utilizzando una normale presa elettrica 230V, presente in qualsiasi negozio.

Progettata e realizzata interamente in Italia permette di produrre coni, dolci o salati, direttamente nel proprio punto vendita.

Si può personalizzare il cono sia nella forma che nel gusto, e inserire il proprio logo nello stampo

FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate ad alto rendimento
- Controllo del riscaldamento dello stampo con apposito termoregolatore
- Gestione separata nelle temperature dei due stampi (inferiore e superiore)
- Temperatura massima raggiungibile 300°C
- Rilievo continuo delle temperature in cottura tramite sonda

DOTAZIONI STANDARD

- Timer di cottura che avverte quando i coni sono pronti
- Dispositivo di sicurezza manuale che blocca la macchina per la cottura
- Cassetto in plexiglass per raccogliere i coni
- Coppia di pistoni di ricambio
- Densimetro (per controllo densità impasto)
- Vaschetta in acciaio per raccolta scarti
- Spatola per liberare surplus di cottura
- Kit materiale di pulizia

ALIMENTAZIONE

- Alimentazione 230V monofase
- Frequenza 50/60 Hz
- Potenza massima 2 kW

INFORMAZIONI PER LA SPEDIZIONE

Imballo in cartone su pallet

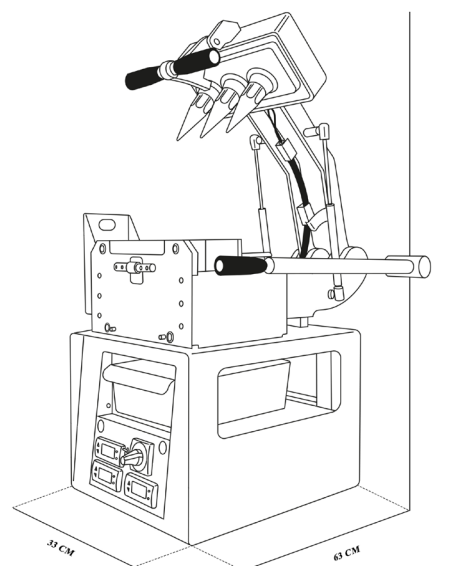
- Altezza 80 cm
- Larghezza 60 cm
- Profondità 80 cm

CAPACITÀ COTTURA

3 coni in un minuto circa

COSTRUZIONE

- Struttura frontale in acciaio inox
- Pannelli laterali in lamiera verniciata
- Non ha problemi di scarico vapori
- Stampo in ghisa
- Struttura laterale e superiore in acciaio
- Isolamento termico in lana di roccia



DIMENSIONI ESTERNE

- Altezza macchina aperta 83 cm
- Altezza macchina chiusa 54 cm
- Larghezza 33 cm
- Profondità 63 cm
- Peso 40 kg circa