



Machine à crème glacée BORLONI SOFT 1020SLPM

DESCRIPTION:

La machine à crème glacée BORLONI SOFT 1020SLPM est l'équipement indispensable pour tous les professionnels de la glace artisanale et des desserts glacés. Conçue pour allier performance, robustesse et facilité d'utilisation, cette machine à glace italienne garantit une texture onctueuse et une production rapide, idéale pour les glaciers, restaurants, cafés et points de vente ambulants.

SPÉCIFICATIONS:

Caractéristique	SOFT 1020SLPM
Dimensions (mm)	450 x 850 x 910
Poids net / brut (kg)	105 / 125
Alimentation (V/Ph/Hz)	198-240 / 1 / 50
Puissance (W)	2300
Capacité du cylindre (L)	1.8 x 1
Quantité de mélange (L min/max)	4 x 1 / 6 x 1
Connexion directe	Oui
Mélangeur dans la cuve	Oui
Refroidissement à l'air	Oui
Refroidissement à l'eau	En option
Pompe	Oui
Production horaire (portion 80g)	240 pcs/h
Temps de cycle (min)	120

EN SAVOIR PLUS:

Cette machine allie innovation et fiabilité pour offrir aux professionnels une solution performante et durable. Son design compact optimise l'espace de travail, tandis que sa

puissance assure une production rapide et constante. Idéale pour satisfaire vos clients avec des glaces fraîches et savoureuses à tout moment.

Points forts de la BORLONI SOFT 1020SLPM :

- Production élevée : Capable de produire jusqu'à 20 litres de crème glacée par heure, cette machine répond efficacement à une forte demande.
- Technologie de pointe : Système de refroidissement rapide et homogène pour une texture parfaite à chaque préparation.
- Design ergonomique : Facile à utiliser et à nettoyer, avec un panneau de contrôle intuitif.
- Robustesse professionnelle : Matériaux de haute qualité garantissant une durabilité maximale même en usage intensif.
- Polyvalence : Préparez crèmes glacées, yaourts glacés, sorbets et desserts glacés variés.

Foire aux questions:

Quel type de glace peut-on produire avec cette machine ?

La SOFT 1020SLPM est parfaite pour les glaces italiennes soft, le yaourt glacé (frozen yogurt), les sorbets, sundae et autres desserts glacés onctueux.

Quelle est la différence entre la version SLM et la SLPM ?

La version SLPM est équipée d'une pompe, ce qui permet d'incorporer plus d'air dans le mélange, donnant une crème glacée plus légère, plus volumineuse et plus rentable à la portion.

Quel est le temps de cycle pour démarrer la production ?

Le temps de cycle est d'environ 120 minutes pour une préparation complète, mais les premières glaces peuvent être servies bien avant, en quelques minutes selon la température du mélange.

Quels types de refroidissement sont disponibles ?

La machine est équipée en standard d'un refroidissement à air. Le refroidissement à eau est disponible en option pour une installation en environnement plus chaud ou confiné.

Est-ce que la machine est facile à nettoyer ?

Oui, elle est conçue pour un entretien simplifié, avec des éléments démontables facilement. Un programme de nettoyage automatique peut être intégré selon le modèle.