

# Roller Gelato



HELADO TAILANDÉS - HELADO FRITO





## Thai

ESP

El helado Tailandés o helado frito es un nuevo concepto que permite la elaboración de helado a la vista del cliente y con productos naturales de su elección.

Su aceptación está creciendo rápidamente a nivel mundial porque además brinda el espectáculo del operador trabajando con las mezclas.

Roller Gelato propone máquinas que transforman de una manera innovadora, mediante la utilización de la espátula, innumerables tipos de alimentos en un exquisito helado roll o en una mousse fría. Todo con ingredientes frescos de temporada elegidos en el momento y bajo la mirada curiosa del público.

Ofrecemos diferentes modelos, fáciles de instalar y utilizar con diferentes configuraciones para servicios de catering, eventos al aire libre o de uso privado.

Destinados principalmente a restaurantes, yogurterías, fruterías, bares y heladerías.



## Thai Street

El modelo Thai Street gracias a su mampara transparente, es ideal para el trabajo en exteriores y kioscos de playa



Los equipos para la fabricación de helado Tailandés Roller Gelato aúnan alta calidad y un cuidado diseño.

Muy robustos por su construcción mediante bastidor perimetral reforzado, fabricado en acero lacado, con acabado exterior en acero inoxidable son de fácil limpieza.

Alto rendimiento garantizado con compresores Panasonic de última generación que permiten alcanzar una temperatura de plancha de  $-35^{\circ}\text{C}$ .

Respetuosos con el medio ambiente y adaptados a la norma con refrigerante R410A y R134A.

Muy cómodos de utilizar por el operador gracias a la gran plancha circular de congelación soldada de 50 cm de diámetro y solo 2,5 cm de profundidad, refrigerada en toda su extensión para una mayor productividad.

Enfriamiento ultrarrápido mediante evaporador soldado en toda la superficie de la plancha que permite alcanzar entre  $-15^{\circ}\text{C}$  y  $-20^{\circ}\text{C}$  en menos de 4 minutos.

Gran durabilidad con plancha de congelación fabricada en acero inoxidable 304 de calidad alimentaria de 2 mm de espesor y sistema de refrigeración completamente en cobre.

Bajo consumo eléctrico gracias al alto aislamiento alrededor de la plancha de congelación.

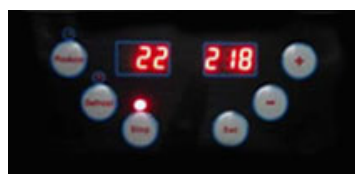
Preciso control de temperatura con centralita y sonda electrónicas.

Fácil eliminación del hielo formado por la humedad ambiental mediante el sistema de descongelación automático mediante pedal.

Zona refrigerada lateral para toppings con 6 cubetas GN 1/6 (176 x 162 x 100 mm) y tapas con circuito frigorífico y control de temperatura independiente.

De fácil movilidad mediante sus ruedas incorporadas, incluye tapa protectora de noche y 2 paletas para la elaboración del helado.

Fabricado bajo normas ISO 9000/2008 de calidad de fabricación, cumple con certificaciones ROHS, ATC y CE.



	Thai	Thai Street
Voltaje	220V 50Hz	220V 50Hz
Potencia	1800W	1800W
Cubetas	6 - GN 1/6	6 - GN 1/6
Compresor	Panasonic	Panasonic
Núm. Compresores	2	2
Gas	R410A / R134A	R410A / R134A
Placa de congelación	500mm de diámetro	500mm de diámetro
Temp. Máx.	$-35^{\circ}$	$-35^{\circ}$
Peso	73 Kg	81 Kg
Dimensiones	1100x600x850mm	1100x600x1350mm

Roller Gelato

[www.RollerGelato.com](http://www.RollerGelato.com) - [info@rollergelato.com](mailto:info@rollergelato.com)

942 60 52 72