



SP 1



SP 2

Sono tante le innovazioni e i brevetti che diventano **standard di serie** nella SP, migliorando le performance di una delle attrezzature più affidabili e vendute sul mercato.

Caratteristiche

Vasca coibentata I-Tank®

La vasca brevettata da SPM consente di **ridurre i consumi energetici e di velocizzare il tempo di preparazione** del prodotto.

La vasca coibentata migliora l'estetica dell'attrezzatura e riduce la condensa sulle pareti della vasca.

Controllo ibrido della consistenza

Brevetto esclusivo di SPM. L'attrezzatura è dotata di un software che le consente di regolarsi autonomamente per **garantire una consistenza costante del prodotto**, dalla prima fino all'ultima goccia erogata.

Nuovo design e più ergonomia

Le **nuove forme** conferiscono alla SP un carattere moderno e accattivante. E la **nuova vite** per la regolazione della durezza del prodotto rende le **operazioni di settaggio più semplici e veloci**.

Controllo anche in defrost

La qualità del prodotto viene salvaguardata **anche in modalità DEFROST**. Un sensore consente di **controllare la temperatura anche in 'chill mode'**, evitando gli sbalzi che snervano il prodotto, compromettendone il risultato finale.

Green GAS

In tutte le attrezzature sarà utilizzato il **gas refrigerante R290 (PROPANO)**, nel rispetto delle normative europee e dell'ambiente.

SP

INNOVAZIONI E BREVETTI CHE DIVENTANO DI SERIE

100%
MADE
IN ITALY



SP è la macchina da banco compatta per l'erogazione di **creme fredde, sorbetti e altre cremose specialità**. Funziona con preparati in polvere a base acqua o latte o con mix in brik già pronti da versare direttamente nella vasca.

SP è disponibile nella versione a **una o due vasche**, che funzionano in maniera indipendente.

Facile da utilizzare e pulire, tutti i componenti a contatto con il prodotto si smontano senza la necessità di attrezzi.

SP offre anche un significativo **ritorno economico** grazie all'**elevato overrun**.

BREVETTI ESCLUSIVI



Tra cui la vasca coibentata I-Tank® e l'innovativo **controllo ibrido della consistenza** del prodotto.

RISPETTO PER L'AMBIENTE



Su tutte le attrezzature sarà utilizzato il gas refrigerante naturale **R290 (propano)** a tutela del nostro pianeta.



ATTENZIONE AL PRODOTTO

Il prodotto è il protagonista e la SP ha adottato **diversi standard per garantirne la qualità e la salubrità**: come il controllo ibrido della consistenza e il sensore che controlla la temperatura anche in modalità defrost.



PRATICITÀ E SEMPLICITÀ

Il nuovo design della vite per regolare la consistenza del prodotto **facilita ulteriormente le operazioni** su questa attrezzatura, già di per sé semplicissima.



LOOK MODERNO E PULITO

Le **nuove forme** conferiscono all'attrezzatura un look accattivante.

DATI TECNICI	SP 1	SP 2
Vasche (num)	1	2
Capacità (prodotto finito) (l)	5	5+5
Sistema di raffreddamento	Aria	Aria
Tastiera	Meccanica	Meccanica
Modalità mantenimento	Manuale	Manuale
Gas refrigerante	R290	R290
Vasca coibentata I-Tank®	Sì	Sì
Dimensioni (LxPxA) (cm)	26,2 x 42,6 x 61,3	44,7 x 44 x 61,3
Peso netto (kg)	29,5	48
Voltaggio standard (V/Hz)	230/50	230/50
Voltaggi speciali (V/Hz)	115/60	115/60
Assorbimento (Watt/A)	280/2,3	765/4,6
Spine di corrente disponibili	Schuko - NEMA	Schuko - NEMA
Colori standard	Bianco/Nero	Bianco/Nero
Macchine per pallet	8	8
Dimensione pallet (LxPxA) (cm)	80 x 120 x 165	100 x 120 x 160
Peso pallet (kg)	264	410

Part of



Electrolux
Professional
Group

SPM

Via Panaro, 2/b - 41057 Spilamberto (MO) - Italy
www.spm-ice.it