

SPM

SP UV UNICA E PRIMA IN SICUREZZA

SP UV



SP 1 UV



SP 2 UV



Sanitized with
LED n-UVA



LED
Lights



SP UV è la prima e unica attrezzatura ad avere un **sistema di LED nUV** che **sanitizzano il prodotto all'interno della vasca**. Questo innovativo sistema, sviluppato da SPM, è **una vera rivoluzione** per il settore del beverage.

I **LED nUV** assicurano la **qualità e la salubrità del prodotto**, abbattendo la carica batterica che prolifera sui residui di prodotto che si deposita sulle pareti della vasca.

SP UV 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 UV 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 UV 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.



ATTENZIONE AL PRODOTTO

SP ha equipaggiati diversi standard per garantire la **qualità e la salubrità** del tuo prodotto: come il **controllo ibrido della consistenza**, il **senso che controlla la temperatura** anche in modalità defrost e la **sanitizzazione della vasca attraverso LED nUV**.



LOOK MODERNO E PULITO

Le nuove forme e le luci a LED e LED nUV conferiscono all'attrezzatura un look attraente e accattivante.



RISPETTO PER L'AMBIENTE

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



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.



SEMPRE PIÙ SICUREZZA

Grazie all'esclusivo sistema di **LED nUV** per la sanificazione del prodotto.

SPM

SP UV

UNICA E PRIMA IN SICUREZZA



Caratteristiche

Esclusivo sistema di sanificazione della vasca con LED nUV

Questa innovazione sviluppata, da SPM, è una vera rivoluzione per il settore del beverage.

Germi e batteri proliferano sui residui di prodotto. I LED nUV intervengono su queste parti, assicurando la qualità e l'integrità del prodotto erogato.

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.



Doppio sistema di illuminazione a LED

Questo sistema dà massimo risalto al prodotto, illuminando la parte superiore e inferiore della vasca. Le luci LED rendono l'attrezzatura ancora più attrattiva, incrementandone la visibilità ed esalta il prodotto stimolando gli acquisti di impulso.

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.

DATI TECNICI	SP 1 UV	SP 2 UV
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®	Si	Si
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)	305/2,3	815/4,6
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

