

TECNO FREEZE®

Um sorvete mais leve e cremoso.

30TNS RMT

Máquinas para a produção de dois sabores mais um misto, com freezer de alta capacidade. Ideal para produção de sorvete expresso, *frozen yogurt* e *milk shake*. O sistema de dispensa do produto é arrojado, permitindo que até dois operadores trabalhem simultaneamente.

Sistema de Mix

Com exclusividade Tecno Freeze, o revolucionário sistema de mix é tão simples, que leva apenas alguns minutos para limpar. Traz todos os benefícios do sistema pressurizado com o tempo de limpeza de uma máquina gravitacional.

Modo noite

O *modo noite* permite que você feche a sua loja no fim do dia e deixe todo o mix no freezer (cabine e cilindros) sob refrigeração, ficando tudo pronto para utilização no dia seguinte.

Dispensador (Portelo)

Usa o melhor material isolante, impedindo gotejamentos. Fácil manuseio - basta puxar para baixo - e velocidade de dispensação regulável.

Lâminas Batedoras

Plásticos, resistentes e com tempo de uso prolongado.

Indicador do nível de Mix

O Indicador de nível de Mix possui uma luz que alerta o operador da máquina quando necessário.

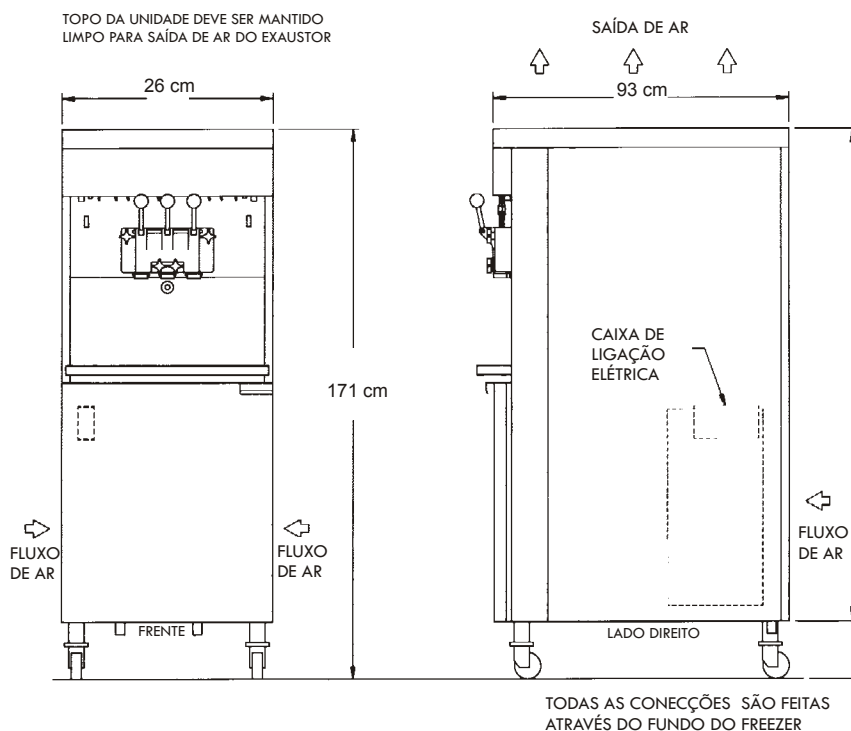


TECNO SUI®
TECNO SUI®



TECNO FREEZE®

30TNS RMT



30TNS RMT	Motor - Batedor/Compressor		Dimensões			Cilindro	Reserv. de Mix
	2 x 2HP	2 x 9500 BTU	Prof. 93 cm	Larg. 66 cm	Alt. 171 cm	2 x 3,80 L	2 x 28,4 L