

Faxantwort

- Bitte Schicken Sie mir Informationen zu den GEPETTO Neuheiten für die Eispresse
- Bitte Schicken Sie mir Informationen zur GEPETTO Produktpalette
- Ich wünsche einen Besuch eines Außendienstmitarbeiters
- Ich wünsche eine Vorführung der Eispresse
- Bitte kontaktieren Sie uns

Firma:

Name:.....

Straße, Nr:.....

PLZ, Ort:.....

Telefon:.....

Datum:.....

Unterschrift:.....

GEPETTO-EIS

E-mail : info@geppetto-eis.de

Telefax:+49 (0) 4431-738398

Tel.-Nr.: + 49 (0) 4431-9222-6

Visbeker Straße 51 • D-27793 Wildeshausen
www.geppetto-eis.de

Technische Details

Spaghetti Eispresse Modell GEPETTO® 180P

Option:	pneumatisch
Material:	hochwertiger Edelstahl
Druckleistung	189 kg
Gewicht	11 kg
Masse:	255x 150 x 590 (l x b x h) in mm

Druckluftkompressor:

Typ:	SIL-AIR 30/6
Druckbehälter	vertikal 6 Liter
Spannung:	230V/50Hz
Leistung	0,18 kW
Ansaugleistung	44 l/min
e. Abgabe	25 l/min (0,88CFM)
max. Druck:	8 bar - 116psi
Kessel:	6 l
Gewicht:	17 kg

Ihr Fachhandelspartner:



GEPETTO-EIS

Die Kunst des Eisformens



MODELL 180 P



Eispresse
Modell
180P

Druckplatte
bestückt mit einem
Links-Gewinde zum
einfachen Abnehmen
und Reinigen



Führungsrohr
mit Dreifingersystem für
sicheres Festmachen und
Abnehmen und eine
problemlose Reinigung
der Druckplatte



*Jetzt mit
verbesserter Technik!*

Tropfschale
im Fußbett integriert,
mit Fingerloch zum
einfachen öffnen und
reinigen



Formgeber
in unterschiedlichen
Ausführungen
siehe
Formschablone



Formschablonen

Wählen Sie aus einer Vielfalt
erhältlicher Schablonen
Es ist selbstverständlich
möglich eigene Formen nach
Ihren Wünschen zu fertigen.

Zum Beispiel



Werther Kompressor SILAIR 30/6

Das Modell 180P
arbeitet pneumatisch und benötigt
einen Druckluftkompressor



Die Vorteile im Detail

1. Führungsrohr mit Drei-Finger System abnehmbar für eine problemlose Reinigung.
2. Tropfschale einfaches Abnehmen, Öffnen zum entleeren und reinigen.
3. Druckplatte mit Gewinde zum einfachen Abnehmen und Reinigen
4. Drosselventil einfach und stufenlos variables Einstellen der Arbeitsgeschwindigkeit beim runterfahren der Druckplatte
5. Oberer Deckel ohne Schrauben einfach abnehmen und reinigen
6. Rückwand ohne Schrauben mit Steckverschluss einfach zum entfernen
7. Der Korpus der Maschine besteht aus hochwertigen hochglanz Edelstahl
8. Oberfläche des Kopus wahlweise hochglanz oder gebürsteter Edelstahl
9. Die Maschine ist unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit konzipiert und kontrolliert worden
10. Die Maschine kann direkt auf jeder Arbeitsfläche aufgestellt werden der Standfuss dient zur hohen sicheren Standfestigkeit

