



### DIE KOMPLETTE STATION

mit Portioniererspüler und Portioniertrockner in Nirosta-Qualität ist regelbar, genormt und leicht an jede Speiseisvitrine anzubringen.  
Abmessungen: 270 x 110 x 340 mm\*

### LA STAZIONE COMPLETA

con lava/asciuga-porzionatore regolabile, di qualità Nirosta, è standardizzata e facilmente applicabile ad ogni vetrina per gelato.  
Dimensioni: 270 x 110 x 340 mm\*



### DIE PORTIONIERERTROCKNER-STATION

mit Portioniertrockner in Nirosta-Qualität ist platzsparend und leicht an jede Speiseisvitrine anzubringen.  
Abmessungen: 115 x 115 x 340 mm\*

### LA STAZIONE CON ASCIUGA-PORZIONATORE PER GELATO

con asciugatore-porzionatore per gelato, in qualità Nirosta, non è ingombrante ed è facilmente applicabile ad ogni vetrina per gelato  
Dimensioni: 115 x 115 x 340 mm\*



### DIE PORTIONIERERSPÜLER-STATION

mit Portioniererdusche in Nirosta-Qualität ist genormt und leicht an jede Speiseisvitrine anzubringen.  
Abmessungen: 270 x 110 x 340 mm\*

### LA STAZIONE CON LAVA-PORZIONATORE PER GELATO

con doccia per il pozionatore, in qualità Nirosta, è standardizzata e facilmente applicabile ad ogni vetrina per gelato.  
Dimensioni: 270 x 110 x 340 mm\*

#### Technische Daten:

- hochwertiger Edelstahl
- benötigter Wasserdruck 1-4 bar
- Wasseranschluss aufschraubbar, 3/8 Zoll
- benötigter Luftdruck 4-6 bar, max. 15 bar
- gerader Aufschraubsteckverbinder, 3/8 Zoll

\*\* Technische Änderungen vorbehalten.

\* Auch in 610 mm Länge erhältlich.

#### Dati tecnici:

- acciaio inox di alta qualità
- pressione dell'acqua richiesta 1-4 bar
- allacciamento dell'acqua a vite 3/8 pollici
- pressione dell'aria richiesta 4-6 bar max. 15 bar
- raccordo a vite diritto 3/8 pollici

\*\* Con riserva di modifiche tecniche.

\* Disponibile anche con 610 mm di lunghezza.



Visbeker Str. 51, 27793 Wildeshausen, Germany  
Tel.: +49 4431 945560-6 \* Email: info@geppetto-eis.de



## DER SPÜLER UND TROCKNER FÜR EISPORTIONIERER

## IL LAVA/ASCIUGA-PORZIONATORE PER GELATO



### Hygiene und Schutz vor Bakterien

Igiene e protezione dai batteri

### Keine Eistropfen mehr im Eis!

Mai più gocce di ghiaccio nel gelato!

# IM NU SAUBER UND TROCKEN!





## PULIZIA E ASCIUGATURA IN UN ISTANTE !

# Der Spüler und Trockner für Eisportionierer







## IL LAVA/ASCIUGA PORZIONATORE PER GELATO






### Die Vergangenheit ....

-  Mangelnde Hygiene durch Aufbewahrung des Eisportionierers in einem bakteriell verunreinigten Spülbecken.
-  Hoher und kostenintensiver Trinkwasserverbrauch beim Reinigungsprozess.
-  Abtupfen an unhygienischen Schwämmen und Lappen.
-  Wassertropfen, Eiskristalle und Bakterien im Speiseeis.






### Il passato.....

-  Scarsa igiene causata dalla conservazione del porzionatore per gelato in un lavello contaminato da batteri.
-  Elevato e costoso consumo di acqua potabile durante la pulizia.
-  Detersione e asciugatura con spugne e strofinacci antigienici.
-  Gocce d'acqua, cristalli di ghiaccio e batteri nel gelato.

### Das ist die Zukunft!

-  Ein Produkt, das von der Praxiserfahrung seiner Entwickler profitiert!
-  Maximale Hygiene durch gezielten Reinigungs- und Trocknungsprozess!
-  Minimaler Wasserverbrauch bei der Reinigung!
-  Keine Eistropfen mehr im Speiseeis - die hohe Qualität des Speiseeises wird bewahrt!
-  Keine Notwendigkeit von Abtropflappen.

### Questo è il futuro!

-  Un prodotto basato sull'esperienza pratica dei suoi sviluppatori!
-  Massima igiene grazie a un procedimento di pulizia e asciugatura mirato!
-  Consumo d'acqua minimo per la pulizia!
-  Mai più gocce di Ghiaccio nel gelato - viene salvaguardata l'elevata qualità del gelato!
-  Non sono necessari strofinacci raccogliogocce.

## Die Funktion

Der Spüler und Trockner für Eisportionierer ist kinderleicht zu bedienen!  
Durch das Betätigen bzw. Herunterdrücken des weißen POM-Stiftes wird der Portionierer von innen und außen sorgfältig gereinigt.

Anschließend wird der Eisportionierer nach dem gleichen Prinzip durch Druckluft innen und außen getrocknet.

Ein Maximum an Hygiene und Sauberkeit!

## Come funziona

Il lava/asciuga-porzionatore per gelato è semplicissimo da utilizzare!  
Azionando e premendo verso il basso il pulsante bianco POM, il porzionatore viene pulito accuratamente all'interno e all'esterno.

Succeivamente, il porzionatore per gelato viene asciugato tramite aria compressa all'interno e all'esterno, secondo lo stesso principio.

Il massimo di igiene e pulizia!

