

PORTOFINO 214



Portofino 214 Digitale
Portofino 214 Digital



Portofino 214 Meccanica
Portofino 214 Electromechanical

Caratteristiche

Portofino 214 è una macchina da banco bigusto, che eroga gelato soft e frozen yogurt; disponibile nella versione a gravità o a pompa. Portofino 214 eroga fino a 2 gusti + 1 gusto mixato.

Il sistema di produzione a POMPA consente all'attrezzatura di incorporare più aria – alto overrun – e quindi il gelato erogato è più

leggero e soffice. L'elevato overrun garantisce una marginalità più alta. E' possibile scegliere il modello con il **controllo elettromeccanico** oppure con **controllo digitale touch screen** con cui programmare e monitorare le funzioni dell'attrezzatura. L'attrezzatura è raffreddata ad aria, questo significa che non sono necessarie allacciamenti

idrici, pertanto i costi operativi sono contenuti e l'installazione è immediata. L'agitatore in vasca e la vasca raccogli gocce in acciaio inox sono disponibili come accessori opzionali.

Features

Portofino 214 is a countertop, two-flavor unit, that delivers Soft Serve Ice Cream and Frozen Yogurt, available with gravity or pump feeding system. The PUMP feeding system allows the equipment to incorporate more air - high overrun - and therefore the dispensed ice cream is lighter and softer. The high overrun ensures a

higher margin. Choose between the **electromechanical control** or the **digital control with touch screen** to set and to monitor the equipment functions. The equipment is **air-cooled**: no water connections required, this means less operating costs and it is easy to install.

The tank agitator and the stainless steel drip tray are available as optional accessories.



STANDARD SPECIFICATIONS	POMPA - PUMP	GRAVITÀ - GRAVITY
Capacità vasca - <i>Tank capacity (l)</i>	2 x 8	2 x 12
Capacità cilindro - <i>Cylinder volume (l)</i>	2 x 1,95	2 x 1,95
Telaio - <i>Frame</i>	Completamente smontabile <i>Disassemblable</i>	Completamente smontabile <i>Disassemblable</i>
Condensazione - <i>Condensation</i>	Aria - <i>Air</i>	Aria - <i>Air</i>
Sistema di produzione - <i>Production system</i>	Pompa - <i>Pump</i>	Gravità - <i>Gravity</i>
Sistema di controllo e funzionamento <i>Control System</i>	Elettromeccanico o Elettronico con touch screen <i>Electromechanical or Electronical with touch screen</i>	Elettromeccanico o Elettronico con touch screen <i>Electromechanical or Electronical with touch screen</i>
Produzione oraria coni da 75 gr <i>75 gr cones hourly production</i>	600 pz - 600 pcs	500 pz - 500 pcs
Dimensioni (LxPxA) <i>Dimensions (WxDxH) (cm)</i>	570 x 755 x 931	570 x 755 x 931
Peso - <i>Weight (kg)</i>	da 177 a 201 - <i>from 177 to 201</i>	da 177 a 201 - <i>from 177 to 201</i>
Imballo (LxPxA) <i>Packaging (WxDxH) (cm)</i>	630 x 860 x 1180	630 x 860 x 1180
Peso Imballo <i>Packaging Weight (kg)</i>	da 192 a 217 - <i>from 192 to 217</i>	da 192 a 217 - <i>from 192 to 217</i>
Potenza Nominale - <i>Rated Output Pn* [kW]</i>	380/415 V 3PH = 4,5 220/240 V 1PH = 4,4	380/415 V 3PH = 4,5 220/240 V 1PH = 4,4
Corrente Massima Assorbita - <i>Maximum Absorbed Power I* [A]</i>	380/415 V 3PH = 13,50 220/240 V 1PH = 31,00	380/415 V 3PH = 13,50 220/240 V 1PH = 31,00
Gas refrigerante - <i>Refrigerating gas</i>	R 452 a	R 452 a
Cilindro di mantecazione - <i>Freezing cylinder</i>	Possibilità di settaggio del livello di consistenza del prodotto <i>Different settings of product consistency level</i>	Possibilità di settaggio del livello di consistenza del prodotto <i>Different settings of product consistency level</i>
Risparmio energetico - <i>Energy saving</i>	Con regolazione dei tempi di produzione <i>By production time regulation</i>	Con regolazione dei tempi di produzione <i>By production time regulation</i>
Colori standard - <i>Standard Colors</i>	Nero o bianco - <i>Black or white</i>	Nero o bianco - <i>Black or white</i>