Datenblatt zu Softeismaschine COOL FREEZE Pegasus 2.0





Produktbeschreibung

Softeismaschine „Pegasus“ – kraftvoll, durchdacht, platzsparend Die Pegasus wurde für alle entwickelt, die maximale Leistung auf kleinem Raum benötigen. Diese kompakte Softeismaschine für die Theke verarbeitet eine Sorte Softeis mit beeindruckender Effizienz und passt sich dabei selbst anspruchsvollen Thekenlayouts problemlos an. Das durchdachte Lüftungskonzept – Luftzufuhr von unten, Luftauslass nach oben – macht Abstand zu benachbarten Geräten überflüssig. So lässt sich die Pegasus Softeismaschine auch in enger Umgebung perfekt integrieren – ein echter Vorteil für Rückbuffets, mobile Theken oder beengte Eisdielenflächen. Dank des integrierten Direct Air Pump Systems (DAPS) wird der Eismasse Luft beigemischt und so eine besonders leichte, cremige Konsistenz erzeugt – ganz ohne Schwellpumpe. Technische Daten: - Gefrierzylinder: 1 × ?2,5 Liter - Vorratsbehälter: 12 Liter - Produktionsleistung: bis zu 35-40Liter/Stunde - Steuerung über komfortables Touchdisplay - Nachtmodus für Temperaturhaltung im Standby - Gesamtgewicht: 110?kg Warum sollte man eine Pegasus Softeismaschine anschaffen? - Sie ist die smarte Lösung für professionelle Softeisanbieter - Sie ist die kompakte Softeismaschine mit hoher Leistung: Platzsparend und leistungsfähig – ideal für Theken mit wenig Stellfläche. - Flexibel in der Platzierung: Luftführung unter dem Gerät – perfekt geeignet für enge Rückbuffets. - Hervorragende Cremigkeit: DAPS sorgt für maximalen Aufschlag und exzellente Eisstruktur. - Intuitive Bedienung: Touchdisplay und Nachtmodus erleichtern die tägliche Handhabung. - Weniger Aufwand: Kein Schwellpumpen-System = einfache Reinigung und weniger Stillstand. - Und selbstverständlich ein unschlagbar günstiger Preis für eine derart leistungsfähige, kluge Lösung. FAQ – häufig gestellte Fragen Ist Pegasus für den Thekeneinbau geeignet? Ja, durch die Luftzufuhr von unten und den rückwärtigen Luftauslass kann die Pegasus direkt neben andere Geräte gestellt werden – ohne seitlichen Abstand. Wie unterscheidet sich die Pegasus von kleineren Modell Phönix? Die Pegasus bietet in etwa die gleiche kompakte Bauweise, aber mit höherer Leistungsfähigkeit – ideal für Standorte mit hohem Ausstoßbedarf. Ersetzt die Pegasus Softeismaschinen mit Schwellpumpe? Ja, das integrierte DAPS-System sorgt für ähnlich hohe Aufschlagwerte – bei gleichzeitig deutlich geringerer Komplexität. Ist eine kontinuierliche Produktion möglich? Ja, mit bis zu 40?Litern pro Stunde bewältigt Pegasus auch Stoßzeiten souverän. Wie aufwendig ist die Reinigung? Dank des Verzichts auf eine klassische Schwellpumpe gestaltet sich die Reinigung deutlich unkomplizierter und schneller. Empfohlen mit Power Soft Plus Softeismix Besonders überzeugend sind die Ergebnisse in Kombination mit dem Power Soft Plus Softeismix von EmK: Die luftige Struktur des Mixes harmoniert perfekt mit dem DAPS-System – für fein-cremiges Softeis mit herausragendem Stand. Egal ob klassische Vanille, vegane Schokoladenkreationen oder individuelle Flavors – Pegasus und Power Soft Plus bilden ein unschlagbares Team für moderne Eis-Konzepte.

Datenblatt zu Softeismaschine COOL FREEZE Pegasus 2.0

Produkteigenschaften

Behälterkapazität in Liter :	1x 10-15
Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar, 1 Sorte, Hergestellt für EmK
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Produktbereich:	Sorbets, Softeis, Frozen Yogurt
Funktionsweise:	Luftkühlung, Elektro 230V
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	836 mm
Breite:	308 mm
Höhe:	843 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	1.8 kW
Gewicht	110 kg

Zum Artikel: emk20075