

Nachhaltigkeit hat einen Namen: Elmeco



Produktbeschreibung

Elmeco Quickcream – die kompakte Lösung für softiges Eis und Crema-Spezialitäten

Die Elmeco Quickcream setzt neue Maßstäbe in der Welt der offenen Softeismaschinen. Mit ihrem innovativen Design und fortschrittlicher Technologie bietet sie eine effiziente und hygienische Lösung für die Zubereitung von weichem Softeis, Frozen Yogurt, Milchshakes und cremigen Sorbets.

Effizienz trifft auf Design

Dank ihres patentierten Portioniersystems ermöglicht die Quickcream eine gleichmäßige und ansprechende Ausgabe von Portionen mit etwa 70 Gramm. Ein einziger Hebeldruck genügt, um das Produkt schnell und sauber in den Becher oder die Waffel zu füllen. Dies steigert nicht nur die Effizienz, sondern auch die Kundenzufriedenheit.

Hygienisch und leicht zu reinigen

Die Quickcream wurde mit Blick auf maximale Hygiene entwickelt. Sie lässt sich schnell und einfach zerlegen, was die tägliche Reinigung erleichtert und die Einhaltung hoher Hygienestandards sicherstellt. Besonders bei milchbasierten Produkten ist dies ein entscheidender Vorteil.

Kompakt und vielseitig einsetzbar

Mit einem Fassungsvermögen von 4 Litern und kompakten Abmessungen eignet sich die Quickcream ideal für Gastronomiebetriebe mit kleinem bis mittlerem Kundenaufkommen. Ob in Cafés, Eisdielen oder im Bistro – sie fügt sich nahtlos in verschiedene Umgebungen ein und bietet stets zuverlässige Leistung.

Häufig gestellte Fragen (FAQ)

Welche Produkte können mit der Quickcream zubereitet werden?

Die Maschine eignet sich für weiches Softeis, Frozen Yogurt, Milchshakes, cremige Sorbets und andere halbgefrorene Desserts.

Wie groß ist die Portion, die die Quickcream ausgibt?

Jede Portion beträgt etwa 70 Gramm, was einer typischen Softeisportion entspricht.

Ist die Maschine leicht zu reinigen?

Ja, die Quickcream lässt sich schnell und einfach zerlegen, was die Reinigung erleichtert und hohe Hygienestandards gewährleistet.

Wie viel Platz benötigt die Quickcream?

Mit ihren kompakten Abmessungen passt die Maschine auf jede Standardtheke und eignet sich auch für kleinere Räume.

Nachhaltigkeit hat einen Namen: Elmeco

Kann die Quickcream auch für vegane Produkte verwendet werden?

Ja, die Maschine ist vielseitig einsetzbar und kann auch mit pflanzlichen Alternativen betrieben werden.

Wie schnell ist das Produkt servierbereit?

Die genaue Dauer hängt von der Ausgangstemperatur des Produkts ab, jedoch ist die Quickcream für eine schnelle Zubereitung konzipiert. Rechnen sie bitte mit 30-60 Minuten.

Die Elmeco Quickcream vereint Effizienz, Hygiene und Vielseitigkeit in einem kompakten Gerät. Sie ist die ideale Wahl für Gastronomiebetriebe, die ihren Kunden hochwertige halbgefrorene Desserts anbieten möchten.

Produkteigenschaften

Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar, 1 Sorte, Hygiene Plus - Ausstattung
Einsatzbereich - für welche Branche:	Fitnessstudio etc., Sauna, Wellness etc., Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Elmeco Slushmaschinen
Produktbereich:	Sorbets, Softeis, Crema-Produkte
Funktionsweise:	Luftkühlung, Elektro 230V
Produktionskapazität in Portionen je 0,2L/h:	bis 100
Farbe:	Weiß
Behälterkapazität in Liter :	1x 3-9
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.42 kW
Gewicht	30 kg
Gesamtkapazität	4 Liter

[Zum Artikel: 5669](#)