



**MICH
KANN MAN
MIETEN**



**2+
MIX SORTEN**



**HERGESTELLT
FÜR
e=mk²**

Produktbeschreibung

Softeismaschine „Andromeda 2.0“ – zwei Sorten, volle Power, kompromisslos cremig Die Andromeda 2.0 ist die perfekte Wahl für alle, die zwei Sorten Softeis plus Mixfunktion mit hoher Leistung, modernster Technik und maximaler Effizienz kombinieren möchten. Dieses leistungsstarke Tischgerät überzeugt durch seine Zahnrad-Schwellpumpen, die für besonders hohen Luftaufschlag und ein extrem cremiges Softeis sorgen – ideal für professionelle Anwendungen mit hohem Qualitätsanspruch. Dank 2 x 1,8 Liter Gefrierzylindern und 2 x 7 Liter Vorratsbehältern können zwei Sorten Softeis gleichzeitig verarbeitet und in bester Qualität serviert werden – ideal für Kombinationen wie Vanille & Schokolade oder klassische Fruchtsorten und moderne Joghurtvarianten. Die integrierte Mix-Funktion erlaubt zusätzlich die Zubereitung spannender Geschmackskombinationen. Technische Highlights: - Zwei Sorten + Mixfunktion - Zahnrad-Schwellpumpen für extra Luftaufschlag - Gefrierzylinder-Kapazität: 2 x 1,8 Liter - Vorratsbehälter: 2 x 7 Liter - Produktionsleistung: 18–28 Liter/Stunde - Zweiter Kompressor für Temperaturstabilität im Nachtmodus - Touchdisplay für intuitive Bedienung Kältemittel: R290A (Kühlzylinder), R134A (Vorratsbehälter) Warum Andromeda 2.0 - die Softeismaschine für Profis - Kompakte Bauweise mit doppeltem Genuss: Zwei Sorten plus Mix auf kleinstem Raum. - Softeismaschine mit hoher Luftzufuhr: Die Schwellpumpe mit Zahnradtechnik sorgt für maximale Cremigkeit. - Ideal für Theken & Buffets: Tischgerät-Format, perfekt für Eisdielen, Freizeitparks, Feste & Erlebnisgastronomie. - Energiesparend & nachhaltig: Umweltfreundliche Kältemittel R290A & R134A. - Intelligent & zuverlässig: Zweiter Kompressor sichert konstante Temperatur – auch nachts. FAQ – häufig gestellte Fragen zur Andromeda 2.0 Ist die Andromeda auch für Mix-Sorten geeignet? Ja – sie verarbeitet zwei Einzelgeschmacksrichtungen und zusätzlich eine Kombination beider Sorten über die integrierte Mix-Funktion. Wie wird ein hoher Luftaufschlag erzielt? Durch die integrierten Zahnrad-Schwellpumpen wird Luft in die Eismasse eingearbeitet – für besonders leichtes, luftiges Softeis. Wie viel Eis kann produziert werden? Je nach Sortenwahl und Umgebung bis zu 28 Liter pro Stunde – ideal für Stoßzeiten und mittlere Besucherzahlen. Ist die Reinigung aufwendig? Die Maschine ist für den täglichen professionellen Einsatz konzipiert. Die Reinigung ist durchdacht konstruiert, bei gleichzeitig robustem Aufbau. Wie funktioniert die Temperaturhaltung über Nacht? Ein zweiter Kompressor hält das Produkt auch in Ruhephasen konstant temperiert – für maximale Frische ohne Qualitätsverlust. Perfektes Ergebnis mit Power Soft Plus Softeismix Andromeda 2.0 und Power Soft Plus – das ideale Duo: Der hochwertige Softeismix von EmK entfaltet in der Andromeda seine ganze Qualität – die cremige Textur, der hohe Stand und der intensive Geschmack werden erst möglich durch den Luftaufschlag der Maschine. Ob klassisch, vegan oder kreativ – mit dieser Kombination entstehen Eiserlebnisse, die begeistern.

Cucina Magica

Produkteigenschaften

Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten, 2+Mix Sorten, Hergestellt für EmK
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Produktbereich:	Sorbets, Softeis, Frozen Yogurt
Funktionsweise:	Luftkühlung, Elektro 230V
Behälterkapazität in Liter :	2x 3-9
Hersteller:	EmK Gastrotechnik Import
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	1.7 kW
Gewicht	125 kg

[Zum Artikel: PP025](#)