# FICHE PRODUIT: TURBINE A GLACE ICE-1530 PRO

KitchenChef PROFESSIONAL

- **Cette turbine à glace, adaptée au plus gourmands, est équipée d'un groupe réfrigérant à compresseur telle une machine professionnelle !**
- Appareil idéal pour réaliser des sorbets, crèmes glaçées, yaourts glacés etc…
- Grâce à son **compresseur** de 150 W vos glaces ou sorbets sont réalisées en seulement 20 à 45 minutes selon leur texture et les ingrédients ajoutés, la rapidité et la puissance sont au rendez-vous !
- **Après avoir réglé le temps d'utilisation, son fonctionnement est automatique !**
- Couvercle translucide munis d'un ouverture permettant d'ajouter des garnitures en cours de préparation
- **livré avec un une cuve supplémentaire de 1,65 litre et sa pale**
- Cuves amovibles, **capacité totale 3,3 litres** (2 x 1,65 litre)
- Large écran LCD rétro éclairé en bleu affichant le temps d'utilisation (jusqu'à 60 minutes)
- Pale facilement démontable pour un nettoyage aisé
- Fonction maintient au froid pendant 30 minutes

**INFORMATIONS TECHNIQUES & LOGISTIQUES**

- Puissance: **150W** (220 - 240 volts ~ 50/60 Htz)
- Poids de l'appareil seul: 11 kg (emballé: 12,6kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm): H26,2x L42,5x P28,5
- Dim. du conditionnement (cm): H32xL49,5xP35,2
-- Gencod:
- Master carton d'une pièce
- 25 appareils/palette H160 – poids palette: 300kg

**Le petit "+" de**

KitchenChef PROFESSIONAL