

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 - Tank capacity (l)	2 x 8	2 x 12
Capacità cilindro - Cylinder volume (l)	2 x 1,95	2 x 1,95
Telaio - Frame	Completamente smontabile <i>Disassemblable</i>	Completamente smontabile <i>Disassemblable</i>
Condensazione - Condensation	Aria - Air	Aria - Air
Sistema di produzione - Production system	Pompa - Pump	Gravità - Gravity
Sistema di controllo e funzionamento Control System	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 (fino a) 75 gr cones hourly production (up to)	600 pz - 600 pcs	500 pz - 500 pcs
Dimensioni (LxPxA) Dimensions (WxDxH) (mm)	570 x 755 x 931	570 x 755 x 931
Peso - Weight (kg)	da 177 a 201 - from 177 to 201	da 177 a 201 - from 177 to 201
Imballo (LxPxA) Packaging (WxDxH) (mm)	630 x 860 x 1180	630 x 860 x 1180
Peso Imballo Packaging Weight (kg)	da 192 a 217 - from 192 to 217	da 192 a 217 - from 192 to 217
Potenza Nominale - Rated Output Pn* [kW]	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 - Maximum Absorbed Power I* [A]	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 - Refrigerating gas	R 452 a	R 452 a
Cilindro di mantecazione - Freezing cylinder	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 - Energy saving	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 - Standard Colors	Nero o bianco - <i>Black or white</i>	Nero o bianco - <i>Black or white</i>

GT TOUCH

5 PRODOTTI IN UN TOCCO

5 PRODUCTS IN ONE TOUCH



iTankTM
TECHNOLOGY

GT TOUCH 1

Caratteristiche

Elettronica, design e tecnologia in una sola macchina.

GT Touch eroga fino a 5 prodotti ed è facile da utilizzare grazie all'esclusivo **touch screen interattivo** e grazie al software sviluppato dal dipartimento Ricerca e Sviluppo di SPM Drink Systems. **Gelato soft, frozen yogurt, crema**

fredda al caffè, sorbetto o granita, con GT Touch avrete la massima flessibilità per erogare il prodotto più adeguato in base al momento della giornata, alla tipologia di clientela e alla stagione. Funziona con prodotti in polvere a base latte o acqua oppure con mix già preparati e pronti da versare

nella vasca. **L'ottimo rapporto qualità/prezzo** è ulteriormente enfatizzato dal **significativo overrun** del prodotto finale.

Features

Electronics, design and technology combined in a single machine. GT Touch dispenses up to 5 products and is easy to use, thanks to the exclusive interactive touch screen, and to the software developed by the SPM Drink Systems R&D Department. **Soft ice-cream, frozen yogurt, chilled coffee cream, sherbet or slush** - GT

Touch provides maximum flexibility to dispense the most appropriate product according to the time of the day, to the customer type and to the season. It works with water- or milk-based powder products for ice cream, slush, cream, sherbet, or with ready to use mixed product base.

The excellent quality/price ratio is further enhanced by the significant overrun of the final product.

GT TOUCH

5 PRODOTTI IN UN TOCCO

5 PRODUCTS IN ONE TOUCH

Le vasche coibentate I-Tank™ di serie, che funzionano indipendentemente, migliorano le performance dell'attrezzatura, riducendo il consumo energetico ed evitando la formazione di condensa sulle pareti trasparenti delle vasche.

The standard I-Tank™ Technology increases the cooling power of the machine, by saving energy and money, and reduces condensation on the bowl's outer side, thus improving the product's aesthetics. Tanks work independently.



GT TOUCH 1

GT TOUCH 2

STANDARD SPECIFICATIONS	GT TOUCH 1	GT TOUCH 2
Vasca coibentata I-TANK™ Insulating Bowl I-TANK™ (num)	1	2
Capacità (prodotto finito) Capacity (finished product) (l)	5	5+5
Capacità (prodotto finito) Capacity (finished product) (kg)	4	4+4
Sistema di raffreddamento - Cooling system	Aria - Air	Aria - Air
Tastiera - Control board	Touch screen	Touch screen
Modalità mantenimento - Defrost mode	Automatico - Automatic	Automatico - Automatic
Gas refrigerante - Refrigerating gas	R 452 a / R 290	R 452 a / R 290
Vasca BPA Free - Tank BPA Free	Su richiesta - On demand	Su richiesta - On demand
Dimensioni (LxPxA) Dimensions (WxDxH) (cm)	26 x 42,5 x 65	45 x 43,5 x 65
Peso netto - Net weight (kg)	28	46
Voltaggio standard - Standard voltage (V/Hz)	230/50	230/50
Voltaggi speciali - Special voltage (V/Hz)	220/60 - 115/60	220/60 - 115/60
Assorbimento - Absorption (Watt/A)	390/4,7	600/9
Colori standard - Standard colour	Bianco/Nero - White/Black	Bianco/Nero - White/Black
Macchine per pallet - Machines per pallet	8	8
Dimensione pallet (LxPxA) Pallet dimensions (WxDxH) (cm)	80 x 120 x 175	100 x 120 x 160
Peso pallet - Pallet gross weight (kg)	288	420