



SP 1

SP

Cremose specialità fredde
Creamy chilled specialties



SP 2

Macchina da banco compatta per l'erogazione di creme fredde, sorbetti e altre cremose specialità. **SP conquisterà i vostri clienti** grazie alla consistenza perfetta dei prodotti con essa erogati e al **design elegante**.

A compact counter machine allowing to deliver cold creams, sherbets and other creamy specialties. **Your customers will be captivated by SP**, thanks to the perfect consistency of the products it delivers and to its **elegant design**.

SP è compatta, ha un design elegante e forme **arrotondate** con finiture in acciaio inox e plastiche di colore bianco o nero. **Facile da pulire ed utilizzare**, tutti i componenti a contatto con il prodotto si smontano senza la necessità di attrezzi. La macchina è **certificata HACCP** e funziona con preparati in polvere a base acqua o latte o con mix in brick già pronti da versare direttamente nella vasca.

SP is compact and features an elegant design, as well as rounded shapes with stainless steel finishings and white or black finishes. It is easy to clean and user-friendly, and all the components which come into contact with the products can be removed without having to use any tools. The machine comes with a HACCP certification and works with water- or milk-based dried products or with brick mixtures ready to be poured into the bowl.

iTank™
TECHNOLOGY
su richiesta - on request



Dati tecnici Technical data

		SP 1	SP 2	SP 3
Vasche - Tanks	num	1	2	3
Capacità vasca (prodotto finito) Capacity (finished product)	l	5	5+5	5+5+5
Sistema di raffreddamento - Cooling system		Aria - Air		
Tastiera - Control board		Meccanica a pulsantiera - Mechanical		
Modalità mantenimento - Defrost mode		Manuale - Manual		
Gas refrigerante - Refrigerant gas		R 404 a		
Accessori (no in dotazione) Accessories (not included)		Vasca coibentata I-TANK™ - I-TANK™ insulating bowl		
Dimensioni (LxDxH) Dimensions (WxDxH)	cm	26,2X42,7X61,2	44,7X43,8X61,2	62,75X44,3X61,2
Peso netto - Net weight	kg	28	48	65
Voltaggio standard - Standard voltage		V/Hz 230/ 50		
Voltaggi speciali - Special voltage		V/Hz 220/60 - 115/60		
Assorbimento - Absorption	Watt	350	500	100
Colori standard - Standard Colours		Bianco/Nero - White/Black		
Macchine per pallet - Machines per pallet		8	8	4
Dimensione pallet Pallet dimensions	cm	80X120X170	100X120X165	65X120X170
Peso pallet - Pallet gross weight	kg	245	405	280

Funziona con prodotti in polvere a base latte o acqua oppure con mix già preparati e pronti da versare nella vasca. Funzionamento vasche indipendente. Coperchio chiudibile a chiave. Leggere sempre il manuale d'uso.
Functioning with water/milk added to products for ice cream, slush, cream, sherbet or with ready to use mixed product base. Tanks work independently. Lockable lid. Always read the user's manual.

Caratteristiche Features

SP è una soluzione perfetta per bar, ristoranti, caffetterie, torrefazioni, hotel e tutti gli operatori del settore HoReCa che desiderano avere un'**attrezzatura affidabile** per realizzare deliziose specialità fredde quali cremosi dessert, sorbetti, mousse e altro ancora.

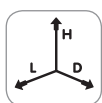
Disponibili nella versione a una, due o tre vasche, SP consente di produrre uno solo o più prodotti contemporaneamente impegnando per esempio una vasca con crema fredda e l'altra con sorbetto o con due creme per fantasiosi abbinamenti in risposta alle esigenze dell'operatore, del momento della giornata o della stagione. **SP** offre anche un **significativo ritorno economico** grazie all'elevato overrun e alla vasca trasparente che stimola gli acquisti di impulso.

SP is a perfect solution for bars, restaurants, cafeterias, coffee shops, hotels and all the other HoReCa operators who wish a **reliable equipment** for the production of delicious chilled specialties, like creamy desserts, sherbets, mousses and alike products.

Available in one-, two- or three-bowl configurations, SP allows to simultaneously treat one or more products, for example using a bowl to produce chilled cream and the other(s) to produce sherbets or two creams, allowing original combinations capable of meeting any operator-, time- or season-related requirements.

SP also provides a **significant ROI**, thanks to the high overrun and to the transparent bowl encouraging impulse purchasing.

Selling Point



Compatta
Medium sized



Facile da pulire
Easy Clean



Safety Stop System
Safety stop



Design elegante
Elegant design



Elevato overrun
Maggiore redditività
High overrun
Profitability



Azienda con sistema di gestione della qualità certificato da TÜV Italia Srl - certificato n° 50 100 7372
SPM DRINK SYSTEMS S.p.A. - Via Panaro, 2/b - 41057 Spilamberto - Modena - Italy
Tel. +39.059.789811 - Fax +39.059.781761 - info@spm-ice.it - www.spm-ice.it

