



**Kit profesional para heladería y bar:
refrigerador de sobremesa, batidora
para batidos y plancha para
sándwiches de helado**

MODELO: GELATO KIT

Dim. externas

L 865 x P 735 x A 440 mm

1.374,00 € + IVA



En stock



Dim. externas	L 865 mm x P 735 mm x A 440 mm
Potencia	- Vitrina refrigerada: 0,22 kW. - Batidora para frappés: 0,18 kW. - Plancha: 1,1 kW.
Peso neto	Vitrina refrigerada: 45 kg. Batidora para frappés: 4 kg. Plancha: 9,35 kg.
Alimentación eléctrica	220 -240 - 50 Hz
Temperatura	Vitrina refrigerada: ?18 °C / ?25 °C. Plancha: 50 °C / 300 °C.
Clase de eficiencia energética	B
Temperatura (+/-)	Negativa

Disponibilidad	En Stock
Estructura externa	De acero inoxidable
Refrigeración	Estática
Control de temperatura	Electrónico
Carrocería	Acero y vidrio
Refrigerador	Para el helado
Normative	CE

Descripción

Kit profesional de heladería para bar: refrigerador de sobremesa, batidora para frappés y plancha para sándwiches de helado.

Amplía la oferta de tu establecimiento con el **Kit Profesional de Heladería para Bar**, una solución compuesta por tres equipos diseñados para ampliar el menú con helados, frappés y originales sándwiches de helado. **Ideal para bares, heladerías, cafeterías, pastelerías y negocios de street food**, este kit reúne en una única propuesta un refrigerador de sobremesa con 8 cubetas, una batidora profesional para

frappés y una plancha giratoria para sándwiches salados y sándwiches de helado.

Gracias a esta combinación de equipos, podrás organizar la preparación y el servicio de tus productos, ofreciendo a tus clientes alternativas deliciosas para el desayuno, la merienda y las pausas refrescantes durante todo el día.

¿Qué incluye el Kit de Heladería para Bar?

1. Refrigerador de sobremesa con 8 cubetas

El **refrigerador de sobremesa BBT87 monofásico, con temperatura negativa de ?18 °C a ?25 °C**, está diseñado para organizar los ingredientes y los elementos necesarios para preparar tus especialidades. Las 8 cubetas incluidas permiten gestionar diferentes ingredientes y coberturas, facilitando el trabajo en el mostrador y la personalización de las preparaciones.

- Dimensiones: L 865 × P 735 × H 440 mm.
- Equipamiento incluido: 8 cubetas.
- Ideal para organizar la zona de trabajo de bares y establecimientos de restauración.

2. Batidora profesional para frappés con vaso de acero inoxidable – 0,18 kW

La **batidora profesional para frappés FRU** es la aliada ideal para preparar frappés cremosos, cócteles y sorbetes. Gracias a su velocidad de 15.000 rpm y al vaso de acero inoxidable de 800 ml, permite preparar porciones individuales de forma práctica y rápida.

- Potencia: 0,18 kW.
- Velocidad: 15.000 rpm.
- Capacidad del vaso: 0,8 litros.
- Dimensiones: L 185 × P 185 × H 500 mm.
- Alimentación: monofásica, 230 V.
- Equipamiento incluido: 1 vaso de acero inoxidable y cable con enchufe.

3. Plancha giratoria con revestimiento de teflón para sándwiches de helado y sándwiches salados – 1100 W

Completa tu kit con una **plancha profesional WFICE** diseñada para preparar sándwiches salados y sándwiches de helado. La superficie de cocción con revestimiento de teflón y el sistema giratorio ayudan a distribuir el calor de manera uniforme y a sellar los bordes, permitiendo elaborar preparaciones originales para incluir en el menú de tu establecimiento.

- Potencia: 1100 W.
- Superficie de cocción: circular, con revestimiento de teflón, diámetro de 180 mm.
- Temperatura de funcionamiento: de 50 °C a 300 °C.
- Estructura exterior de acero inoxidable.
- Dimensiones: L 250 × P 525 × H 300 mm.
- Alimentación: 220–240 V.

¿Por qué elegir este kit para tu bar?

- **Tres equipos en una sola solución:** refrigeración en el mostrador, preparación de frappés y elaboración de sándwiches de helado.
- **Un menú más versátil:** amplía la oferta con productos dulces, bebidas frías y aperitivos.
- **Organización del trabajo:** equipos específicos para las diferentes fases de preparación.
- **Más variedad para los clientes:** ofrece combinaciones personalizables de sabores, ingredientes y coberturas.
- **Adecuado para diferentes negocios:** bares, heladerías, cafeterías, pastelerías y establecimientos de street food.

¿A quién está dirigido el Kit Profesional de Heladería?

Este kit está indicado para quienes desean iniciar o ampliar el servicio de heladería dentro de un bar, incorporar frappés y sorbetes a su oferta o proponer sándwiches de helado y aperitivos originales. También es una solución interesante para los establecimientos que quieren diversificar su menú de temporada y dar mayor protagonismo al mostrador con nuevas propuestas.

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en las fotos.