



Per le aziende produttrici di gelato artigianale in fase di crescita, questa unità compatta consente di ottimizzare e velocizzare le operazioni mantenendo le caratteristiche di un prodotto artigianale. La miscela di gelato viene preparata, pastorizzata, omogeneizzata e raffreddata per passare direttamente ai tini di maturazione. Il controllo del processo e delle tempistiche, insieme all'omogeneizzazione, garantisce elevate qualità igieniche ed organolettiche della miscela.

Disponibile nelle dimensioni 300 – 600 e 1200 litri.