



I tini di maturazione della miscela per gelato consentono di portare o mantenere la base alla temperatura di maturazione di 4°C, attraverso la circolazione di acqua gelida nell'intercapedine o unità frigorifera autonoma. L'agitazione delicata garantisce un risultato cremoso. Singoli o premontati in serie su base con pannello di controllo e tubazioni/valvole.