

BAR
EQUIPMENT

Pressagelato

ICE-CREAM PRESS



Il pressagelato T76 permette di modellare facilmente il gelato e di aggiungere un tocco di creatività alle coppe rendendole originali e invitanti. Con la sua solida struttura in alluminio e acciaio inox e le sue forme per creare spaghetti, tagliatelle, lasagne e asparagi di gelato, il T76 è l'accessorio ideale per chioschi e gelaterie che vogliono proporre nuove e divertenti creazioni.

Add a touch of imagination to your ice-cream and create tempting, attractive cups with the T76 ice-cream press. With its solid stainless steel and aluminium structure and moulds to shape ice-cream into spaghetti, tagliatelle, lasagna or asparagus, the T76 is the ideal accessory for ice-cream parlours or kiosks that want to offer new, fun creations.



T76

PRESSAGELATO MANUALE
/ ICE-CREAM PRESS



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORE
/ COLOUR

ALLUMINIO
LUCIDO
POLISHED
ALUMINIUM

MATERIALE
/ MATERIAL

Corpo in lega di alluminio
/ Aluminium body

FUNZIONAMENTO
/ FUNCTIONING

Pressione manuale su leva
/ Manual lever pressure

BICCHIERI
/ SHAPE CUPS

Spaghetti, asparagi, tagliatelle, lasagne
/ Spaghetti, asparagus, tagliatelle, lasagne

DIMENSIONI
/ DIMENSIONS

160 x 190 x 520h mm

PESO NETTO
/ NET WEIGHT

4 kg

CE