

FROZEN YOGHURT

DER NEUSTE TREND!


NA9420 G

NA9328 G

Wie Sie es von Nissei gewohnt sind, gehen wir immer mit den aktuellsten Trends der Eiswelt. Hierfür haben wir eine neue Linie der Frozen Yoghurt Maschine entwickelt. Gewohnte top Qualität mit hoher Kapazität von 30 bis 35 Liter pro Stunde. Diese Maschine wurde speziell für Frozen Yoghurt ohne Pumpe ausgestattet, was die Reinigung hierdurch sehr einfach macht. Sie ist besonders für frischen Frozen Yoghurt und die lang haltbaren Frozen Yogurt Mixe geeignet, da Sie selbst pasteurisieren kann. Durch die frische Frozen Yoghurt Ausstrahlung werden Ihre Kunden gerne wiederkommen. Ein guter Umsatz ist somit garantiert!

Nissei Softeismaschinen unterscheiden sich von anderen Fabrikanten durch Ihre exzellente Kapazität, kompakten Format, geräuschlose Produktion, niedrigen Betriebskosten, einer langen Lebensdauer und einer sehr einfachen und logischen Bedienung.

Nissei Softeismaschinen haben ein sehr sparsames Pasteurisierungssystem wobei eine komplette Reinigung der Maschine nur alle 6 Wochen notwendig ist.

DIE BESTEN ARGUMENTE DER NISSEI-SOFTEISMASCHINEN

- Hohe Kapazität
- Geräuscharme Produktion
- Niedrige Betriebskosten
- Leichte Bedienung
- Lange Lebensdauer
- Kompaktem Format
- Einfache und schnelle Reinigung (ohne Pumpe)
- Eine 5 jährige Garantie lt. Herstellerbedingungen



NISSEI NA9420 G / NA9328 G

NA 9420 G Kap. 30 Ltr./St. 2,0 Liter Gefrierzylinder 5 Kg. Mixtank	NA 9328 G Kap. 35 Ltr./St. 2,5 Liter Gefrierzylinder 10 Kg. Mixtank
---	--

OPTIONEN

YoJoY Beklebung
Wasserhahn
Selbstbedienungs Ausführung (NA9420 G)

TECHNISCHE DATEN UND ABMESSUNGEN

NA9420 G Luftgekühlt 400 Volt+0+A 1,5 kWh H 87 x B 29 x T 84 Cm. 84 Kg.	NA9328 G Wassergekühlt 400 Volt+0+A 1,5 kWh H 84 x B 45 x T 85 Cm. max. 40 m ³ Kühlwasser- verbrauch P.J. 101 Kg.
---	--

Pasteurisierend
Reinigungsintervall: 6 Wochen

 **NISSEI** steht für:

- Qualität und excellenten Service
- Hohe Rendite und geringe Kosten
- Faire Preise und 5 Jahre Garantie

