

Máquina de helados Soft Táctil CALVAC

SKU: 3301C | Categorías: Maquinas de helado | Stock: En stock



Descripción

La **Máquina de Helados Soft Táctil** ha sido diseñada para ofrecer un alto nivel de producción y calidad, combinando eficiencia, facilidad de uso y una estructura robusta fabricada con materiales duraderos.

Gracias a su tecnología automatizada y su sistema de **panel táctil intuitivo**, permite operar de manera rápida y sencilla, lo que la convierte en una solución ideal para **heladerías, cafeterías, locales de comida rápida, ferias, hoteles y emprendimientos gastronómicos**.

Equipada con **dos tolvas de mezcla de 6 litros cada una**, esta máquina puede producir **hasta 28 litros por hora** y entregar **dos sabores más una mezcla combinada (aliado)**.

Su **bomba presurizadora incorporada** mejora significativamente la textura del helado, generando una mezcla más aireada, suave y cremosa, además de optimizar el uso de ingredientes, aumentando la rentabilidad por porción.

La estructura de acero inoxidable asegura una alta resistencia al uso intensivo, mientras que el uso de **refrigerante ecológico R410A** favorece un menor impacto ambiental, haciendo del equipo una opción **eficiente, sustentable y de bajo consumo energético**.

Especificaciones técnicas – Máquina de Helados Soft Táctil:

- **Tipo de operación:** Automática con panel táctil
- **Tolvas de mezcla:** 2 unidades de 6 litros cada una
- **Capacidad de producción:** 20–28 litros/hora
- **Sabores:** 2 individuales + 1 mixto (aliado)
- **Peso neto:** 118 kg
- **Voltaje:** 220V ~ 50 Hz

- **Potencia:** 2200 W
- **Refrigerante:** R410A (amigable con el medio ambiente)
- **Material:** Panel y tolvas en acero inoxidable
- **Dimensiones:** 540 x 590 x 1360 mm (ancho x profundidad x alto)

Atributos clave Máquina de Helados Soft Táctil:

- **Producción eficiente y continua**, ideal para negocios con alta rotación de clientes.
- **Sistema de bomba presurizadora**, que mejora la textura y el rendimiento del producto final.
- **Membrana táctil**, fácil de operar, con funciones automatizadas para mayor control y precisión.
- **Materiales de alta calidad**, resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y aptos para contacto alimentario.
- **Diseño compacto vertical**, que ahorra espacio en el área de trabajo sin sacrificar capacidad.
- **Refrigeración eficiente**, con bajo consumo energético y uso de gas ecológico R410A.

Usos sugeridos:

Esta máquina está pensada para **servicio de helados soft** en entornos de venta directa, como **heladerías, restaurantes, cafeterías, carritos de feria, casinos, centros recreativos, eventos y food trucks**.
Su facilidad de uso permite que personal con mínima capacitación pueda operarla, ofreciendo siempre un producto de calidad constante y presentación atractiva.

Tips de mantenimiento – Máquina de Helados Soft Táctil:

- **Realiza una limpieza completa diaria** de las tolvas, conductos y partes en contacto con la mezcla, utilizando productos sanitarios aptos.
- **Lubrica los sellos y orings según el calendario del fabricante**, para garantizar un sellado eficiente.
- **Revisa periódicamente el sistema de bomba**, asegurando su correcto funcionamiento para mantener la textura óptima del helado.
- **Desconecta el equipo antes de cualquier intervención técnica o limpieza interna**.
- **Asegura una ventilación adecuada** en el entorno donde se instale la máquina, evitando sobrecalentamientos.
- **Agenda mantenimiento técnico preventivo cada 6 meses**, especialmente si el equipo está en uso intensivo.

Beneficios adicionales:

- **Incrementa la rentabilidad** al mejorar el rendimiento por porción gracias a la bomba de aire.
- **Aumenta la satisfacción del cliente**, entregando un helado de textura suave, uniforme y cremoso.
- **Fácil de operar e higienizar**, ideal para operaciones de alta demanda con personal rotativo.
- **Versátil y compacta**, perfecta tanto para locales fijos como instalaciones móviles.
- **Tecnología eficiente y amigable con el medio ambiente**, con bajo impacto energético.

En resumen, la **Máquina de Helados Soft Táctil** combina tecnología moderna, materiales resistentes y funcionalidad comercial, ofreciendo una solución **eficiente, rentable y fácil de operar** para cualquier negocio que desee servir helado soft de excelente calidad con la mínima intervención técnica.

Máquina de helado soft táctil automática, 2 tolvas de 6 L y capacidad de 20–28 L/h.

Produce 2 sabores + mixto. Con bomba presurizadora para mayor cremosidad y estructura en acero inoxidable.

Ideal para uso comercial.

Especificaciones

Característica	Detalle
----------------	---------

Marca	CALVAC
Dimensiones	58 x 63 x 143 cm
Peso	110 kg

Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 11:14