



Eiscremeautomat zur
Zubereitung von
frischer Eiscreme



Sorbet /
Frozen
Joghurt
Funktion

Profi-Kompressor für
eine vollautomatische
Kühlung

Für bis zu 850 ml
Eiscreme

**Inkl.
Rezept-
vorschläge**

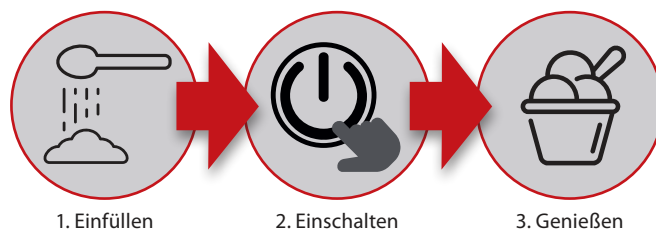


Ohne Dekoration

Eiscreme-Maker ICM 3846

- Eiscremeautomat zur Zubereitung von Eiscreme, Frozen Joghurt und Sorbet
- 4-stufiger Drehregler zur komfortablen Funktionsauswahl
- Für bis zu 850 ml Eisspezialitäten
- Vollautomatische Zubereitung – Zutaten einfüllen, starten und genießen
- Kühlhaltefunktion: Fertige Eisspezialitäten werden nach Fertigstellung bis zu 60 Minuten in der Maschine gekühlt
- Profi-Kompressor für eine vollautomatische Kühlung
- Rührelement mit leistungsstarkem, laufruhigem DC-Motor
- Akustisches Endsignal nach Fertigstellung der Eisspezialität
- Transparenter Deckel
- Inkl. Rezeptvorschläge
- Eisbehälter, Rührelement und Motorgehäuse zur leichten Reinigung herausnehmbar
- Sicherer Stand durch gummierte Füße
- Inkl. Eispachtel und Messbecher
- 220–240 V, 50 Hz, 100 W

Vollautomatische Zubereitung in nur 3 Schritten



Eiskalt genießen – ganz nach Ihrem Geschmack –



Farbe: schwarz
Artikel-Nr.: 264 853
Artikel EAN-Code: 4 006 160 054 835
Exportkarton EAN-Code: 4 006 160 054 842

VE: 1
20"/40"/HQ-Container: 1128 / 2296 / 2560

Abmessungen: (ca. B x H x T)
Gerät: 315 x 210 x 235 mm
Verkaufskarton: 355 x 240 x 275 mm

Kabellänge ca. 75 cm mit Winkelschukostecker

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.