


## ACCESSORIES


### KIT PROBOSCIDIE

	Cod.	Desc.	List Price
	ALLACC0229	Kit Proboscide B-M-H Series 1flavour	300 €
	ALLACC0229	Kit Proboscide B-M-H Series 2flavours	600 €

Kit proboscide composto da tubo in acciaio inox e n°4 bocchette in plastica di varia forma. Ideale per guarnire coppe, dessert e torte, farcire brioches e cannoli, preparare vaschette d'asporto.

Delivery nozzle kit composed of stainless steel tube and 4 plastic nozzle with different shapes. Ideal for the garnishing of cups, desserts and cake, the filling of buns and cannoli, the preparation of take-away tubs. Available for single-flavour or two-flavour machine.


### CONE-HOLDER

	DIS20006	Kit Portaconi	216 €
---	----------	---------------	-------

Kit portacono composto da tubo in acciaio inox e n°4 tubi in plexiglass e apposite staffe per fissaggio rapido ai pannelli laterali della macchina. A richiesta disponibilità di altre tipologie di tubi per bicchieri o coni di grandi dimensioni.

Cone-holder kit with 4 plexiglass holders and special brackets for quick assembling to the side panels of the machine. Other tubes are available for large glasses or cones upon request.


### TROLLEY-GEL

	ACCTRO0012	Trolley-Gel	1.100 €
--	------------	-------------	---------

Pratico sostegno per le macchine soft da banco. Dotato di Top in tessuto e di ruote girevoli con freno, può essere facilmente spostato.

Practical support for tabletop soft ice cream machines. Equipped with a brake and wheels, it can be easily moved around.


### TOP

	ACCTOP0009	Top Matic	800 €
	ACCTOP0010	Top Jumbo	800 €
	ACCTOP0014	Top HPC 235 V	800 €

Top in tessuto per macchine verticali, dotato di una pratica mensola di appoggio in acciaio inox. Facile da applicare e rimuovere facilitandone gli spostamenti.

Fabric top for Matic vertical soft ice cream machines, equipped with a practical stainless steel later support. It is easy to fit and remove for easy transport.

### HOPPER MIXER

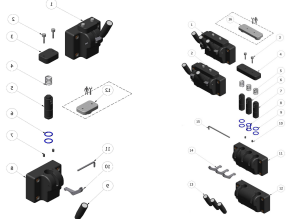
		Hopper mixers for single-flavour machines	500 €
		Hopper mixers for double-flavour machines	1.000 €

When using yogurt, we usually recommend to fit the machines with a mixer. Yogurt is usually particularly thick and it is necessary to stir the product continuously inside the hoppers

Quando si utilizza lo yogurt o mix particolarmente densi, è consigliabile offrire un MIXER all'interno delle vasche.

Poiché lo yogurt è un prodotto particolarmente denso, è necessario poterlo mescolare in maniera continua all'interno della vasca di conservazione.

### SELF-RETURNING LEVER

	For single-flavour machines (B-M-H)	130 €
	For double-flavour machines (B series) 2 pistons	160 €
	For double-flavour machines (M-H series) 2 pistons	170 €
	For double-flavour machines (B series) 3 pistons	200 €
	For double-flavour machines (M-H series) 3 pistons	200 €

For self-service concepts we recommend to fit the machines with self returning handles. In case customers (usually children) forget to close the lever, it will go back automatically preventing the product from coming out of the machine continuously.

Nel caso di locali self service, consigliamo di dotare le macchine con le speciali LEVE CON RITORNO AUTOMATICO, in modo da evitare che il gelato continui a fuoriuscire quando il cliente dimentica di chiudere la leva. Con un semplice ma efficace sistema a molla la leva si richiude in automatico.