

CS4

Gravitationsmodell - Liten, kompakt mjukglassmaskin



Electro Freeze har funnits i glassbranschen i över 75 år och är världens första innovatör av pastöriserade mjukglassmaskiner. Alla Electro Freeze maskiner kännetecknas av hög kvalitet och lång livslängd. Från och med 2005 ingår Electro Freeze i Carpigiani group division Catta & Duke, som även marknadsför varumärkena Cattabriga och Coldelite.

Mjukglassmaskinen CS4 är utformad för att mata mix från mixbehållaren till fryscylindern med hjälp av gravitationen. Glassprodukten tillverkas då vid något högre temperatur och med lägre överskridande än vid vanliga mjukglassmaskiner med pump. Fördelen med CS4 är att den har färre delar, vilket gör rengöringen och diskningen mycket lättare.

Om CS4

- Luftkyld. För bättre luftcirkulationen, se till att lämna ca 10cm tomt utrymme runt maskinen
- 1 smaks mjukglassmaskin
- Bänkmodell
- Lämplig för mjukglass och frozen yogurt
- Snabb infrysning och återställning
- Enkel att rengöra (30min). Diskas 1 ggr per v.
- **Utrustad med:**
 - Ramverk i stål
 - Rostfri mixbehållare och omrörare
 - Cylinder av polerat rostfritt stål, isolerad med skum för maximal effektivitet
 - Tappkran av isolerande material, som motverkar påfrysning och glassdropp
 - Varningslampa som indikerar låg mixnivå
 - Nattlägesfunktion
- **Ingår:**
 - 4st ben

Tillval

- Kan special beställas med andra spänningar

ELECTRO FREEZE

Art Nr: CD EFCS4

Teknisk specifikation

Kapacitet per timme	16kg
Fryscylinder	2,5 L
Mixbehållare	9,4 L
Miljövänligt kylmedel	R404a
Mått B x D x H (cm)	41,4 x 59 x 74,3
EI	230V 50Hz 16A
Vikt	93kg
Utförande	Rostfritt stål