

Cattabriga BRIO

3 smak mjukglassmaskin



Mjukglassmaskin med mycket hög produktion. Klarar de flesta kunders försäljningsbehov. Mixen transporteras från en mixbehållare ner i frysammaren (cylindern), antingen med hjälp av patenterade kugghjulspumpar där luft inblandas till ett högt överrun (volymökning). Den enkla konstruktionen ger stora fördelar gentemot andra fabrikat av maskiner.

Om Cattabriga BRIO 3 smak

- **Vattenkyld**
- **Enkel att rengöra**
- **Låg investeringskostnad**
- **Låga driftskostnader**
- **Lång livslängd**
- **Utrustad med:**
 - Automatisk konsistenskontroll
 - Pump med luftinblandning
 - Rostfri behållare med temperatursensor och termostat. Ser till att mixen hålls på en idyllisk temperatur
 - Twistfunktion. I mitten spaken blir mjukglassen mixad
- **Delarna är**
 - Lätta att demontera för rengöring
 - Av livsmedelsgodkänt material

Tillval

- Luftkyld
- **Specialversion** - Maskinen kan göra yoghurtglass (soft frozen yogurt). Gravitationssystem utan mixpumpar.

COLDELITE

Art Nr:
CD BRIO K3C-P/W

Teknisk specifikation

Kapacitet	23 kg /timme
Glassproduktion	350 glassar /timme
Miljövänligt kylmedel	R404a
Mått - B x D x H (cm)	45 x 82 x 83
EI	2200W 400V 50Hz 3Fas
Vikt	150 kg
Trp vikt	165 kg
Utförande	Rostfritt stål
Rostfri mixbehållare	2 x 8 liter