

EFFE 4B

Vertikal fry sare - Traditionell hårdglassmaskin



Rostfri mixbehållare med kylsystem



En patenterad glasskopa "spatel"

För alla glassfantaster

När Otello Cattabriga utformade och patenterade den första EFFE år 1927, kunde han då inte föreställa sig att EFFE snart skulle bli flaggskepp för glasstillverkning över hela världen. Numera, efter mer än 85 år har EFFE blivit mer och mer tillförlitlig. EFFE tillverkas i överensstämmelse med EEG riktlinjer, som fortfarande är en unik och traditionell modell. Med EFFE kan du servera dina kunder färsk, hantverksmässig italiensk glass.

I cylindern finns en speciell patenterad glasskopa "spatel" som blandar alla ingredienser med en diskontinuerlig rörelse. Mixen får då en finare och djupare konsistens. Genom att blanda alla ingredienser i en enda cylinder garanterar maximal enkelhet och minimerar risken för kontaminering. Under kylningen kan man tillsätta nötter, bär, frukter mm. Cylinderns effektiva glykoskylning garanterar snabba frysningscykler och glassen blir snabbt klar. Som pricken över i:et kan man innan utmatning av glassprodukten, manuellt blanda glassen för optimal glassupplevelse.

Om EFFE 4B

- Vattenkyld
- Golvmodell
- Lämplig för glass och granita
- **Utrustad med:**
 - Manöverpanel med display
- **Ingår:**
 - Patenterad glasskopa
- **Delarna är**
 - Lätta att demontera för rengöring
 - Av livsmedelsgodkänt material
- **Manuell utmatning av produkten**
- **1st vertikal, rostfri cylinder med kylsystem**
 - Effektiv glykoskylning

Tillval

- Luftkylning

cattabriga

Art Nr:
CD EFFE 4B

Teknisk specifikation

Mix per sats	4L
Miljövänligt kylmedel	R404A
Mått - B x D x H (cm)	51 x 69,5 x 186
EI	400V 50Hz 3Fas
Vikt	225kg
Trp vikt	255kg
Utförande	Rostfritt stål