

CS8

Gravitationsmodell - Kompakt mjukglassmaskin med twist funktion



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 CS8 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 CS8 är att den har färre delar, vilket gör rengöringen och diskningen mycket lättare.



Om CS8

- Luftkyld. För bättre luftcirkulationen, se till att lämna ca 10cm tomt utrymme runt maskinen
- 2 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
 - Twistfunktion. I mitten spaken blir mjukglassen mixad
- **Ingår:**
 - 4st ben

Tillval

- Kan special beställas med andra spänningar

ELECTROFREEZE

Art Nr: CD EFCS8

Teknisk specifikation

Kapacitet per timme	2x16kg
2st fryscylindrar	2,5 L vardera
2st mixbehållare	9,4 L vardera
Miljövänligt kylmedel	R404a
Mått B x D x H (cm)	67 x 65 x 74,3
EI	400V 50Hz 3Fas 16A
Vikt	159kg
Utförande	Rostfritt stål