

SL500

NYHET / Gravitationsmodell - Kompakt yoghurtmaskin 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.

Yoghurtmaskinen SL500 är utformad för att mata mix från mixbehållaren till fryscylindern med hjälp av gravitationen. Yoghurtprodukten tillverkas då vid något högre temperatur och med lägre överskridande än vid vanliga mjukglassmaskiner med pump. Fördelen med SL500 är att den har färre delar, vilket gör rengöringen och diskningen mycket lättare.

Om SL500

- Vattenkyld
- 2 smaks yoghurtmaskin
- Golvmodell
- Lämplig för frozen yogurt och sorbet
- Snabb infrysning och återställning
- Enkel att rengöra (30min). Diskas 1 ggr per v.
- **Utrustad med:**
 - Separat kompressor till mixbehållaren
 - 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 yoghurtglassen mixad
- **Ingår:**
 - 4st hjul med spärr

Tillval

- Luftkyld
- Kan special beställas med andra spänningar

ELECTROFREEZE

Art Nr: CD EFSL500

Teknisk specifikation

Kapacitet per timme	2x20kg
2st fryscylindrar	3,5 L vardera
2st mixbehållare	15 L vardera
Miljövänligt kylmedel	R404a
Mått B x D x H (cm)	56,5 x 76 x 147
EI	400V 50Hz 3Fas 16A
Vikt	248kg
Utförande	Rostfritt stål