MK KOMI

Szanowni Państwo!

Mamy przyjemność zaprezentować Państwu maszynę renomowanej włoskiej firmy CATTABRIGA

CUBo2

cattabriga

MK KOMI Sp. z o.o. plut. Ryszarda Szkubacza 8 41-800 Zabrze
KRS: 0000691318, NIP: 969 162 65 62, REGON: 368038687

biuro@mk-komi.pl
+48 733 585 599

www.mk-komi.pl

Frezer CUBo2

- CUBo 2 pozwala zamrażać mieszanki lodów lub sorbetów, łącząc chłodzenie i mieszanie, aż do uzyskania typowej półstałej konsystencji tradycyjnych lodów.
- Urządzenie jest w stanie utrzymać strukturę produktu przez nieokreślony czas, bezpośrednio w cylindrze frezera. W trybie przechowywania użytkownik musi po prostu dodać płynną mieszankę i ponownie uruchomić proces zamrażania.
- Maszyna ponownie uruchomi program, aby przywrócić lody do pierwotnej konsystencji, skracając o 60% czas zamrażania w porównaniu z pierwszą partią. Następnie urządzenie automatycznie przejdzie w tryb przechowywania.
- Falownik ubijaka zmienia prędkość - nawet podczas cyklu - w zależności od rodzaju wprowadzanej mieszanki
- Urządzenie posiada tryb nocny. Program ten można ustawić za pomocą timera, urządzenie automatycznie zatrzymuje tryb zamrażania i/lub przechowywania utrzymując temperaturę zbiornika tak, jakby była to lodówka. W ten sposób mieszanina jest utrzymywana w dodatniej temperaturze przez noc, bez żadnego ryzyka z sanitarnego punktu
- Urządzenie posiada łatwy w obsłudze Panel sterowania.
- Frezer CUBo2 posiada 11 spersonalizowanych receptur.
- Urządzenie może być sterowane zdalnie poprzez aplikacje

Dane techniczne

Rodzaj:	CUBo 2	CUBo 2i
Ilość mieszanki w jednym cyklu (kg)	1-2	1-2
Ilość wyprodukowanych lodów w cyklu (l)	1,3-2,6	1,3-2,6
Ilość wyprodukowanej granity w cyklu	---	1-1,5
Moc (kW)	0,8	0,8
Chłodzenie kondensatora	woda/powietrze	woda/powietrze
Energia elektryczna	230/1/50 Hz	230/1/50 Hz
Waga netto/brutto (kg)	54	54
Wymiary WxDxM (mm)	49/54/44	49/54/44

* Ilość wyprodukowana w jednej partii i czas produkcji różnią się w zależności od użytej mieszanki; wartości „Max" odnoszą się do klasycznych lodów w stylu włoskim.