



Szanowni Państwo!

Mamy przyjemność zaprezentować Państwu profesjonalną maszynę włoskiej firmy CATTABRIGA

Easyfreeze



 **cattabriga**





Maszyna wielofunkcyjna Easyfreeze

- Pojedynczy cylinder do miksowania, pasteryzacji oraz mrożenia produktu
- Pionowy cylinder pozwala na łatwe mieszanie składników
- Przeźroczysta kłapa ułatwia kontrolę procesu produkcji
- Zawansowany system chłodzenia oraz specjalistyczne mieszadło zapewniają skrócenie czasu pracy do minimum
- Pasto-freezing: umieszczając składniki w cylindrze możemy włączyć tryb chłodzenia lub tryb grzania. Kiedy ustawimy temperaturę pomiędzy 20 a 65 °C. Easyfreeze miksuje i podgrzewa w celu rozpuszczenia cukrów i tłuszczu:
 - 1 opcja: Maszyna osiąga zadaną temperaturę proces chłodzenia rozpoczyna się automatycznie i lody są gotowe w kilka minut
 - 2 opcja: Maszyna osiąga temperaturę powyżej 65°C - Easyfreeze zaczyna proces pasteryzacji. Po jego zakończeniu, rozpoczyna się automatyczne chłodzenie i lody są gotowe w kilka minut

Dane techniczne:

Wsad:	
Kg (Min)	3
Kg (St.)	5
Kg (Max)	7
Produkcja lodów:	
Min (lt)	20
Max (lt)	50
Moc (kW)	4,6
Zasilanie (Hz)	400/3/50
Kondensacja	powietrze - woda
Waga netto (kg)	162
Wymiary WxDxM (mm)	505/800/1180