

effe

**Unikalne
tworzenie
lodów**



cattabriga





cattabriga



Kiedy Otello Cattabriga, w 1927 roku zaprojektował i opatentował pierwsze Effe, na pewno nie mógł sobie wyobrazić, że wkrótce stanie się to synonimem GELATO na całym świecie.

Od tego dnia ten pionowy frezer, wyposażony w system "Stir+Stick" umożliwia użytkownikom produkcję lodów bez wysiłku i w najlepszych warunkach higienicznych.

Dziś, po 90 latach, Effe staje się jeszcze bardziej niezawodny. Wyprodukowany zgodnie z wytycznymi Komisji Europejskiej, pozostaje modelem unikalnym.

Wybór tego, co najlepsze w tradycji, aby zagwarantować jakość przez długi czas, czyni Effe, wyjątkowym frezerem, najwyższej klasy.

Stare i nowoczesne smaki, doświadczenie kilku pokoleń, plus niepowtarzalna technologia





SPECYFIKACJA TECHNICZNA

		effe 4B	effe 6B
Zalew / cykl	kg	4	6
Moc sprężarki	kW	1,1	2,2
Moc silnika	kW	0,75	1,1
Chłodzenie		powietrze / woda	powietrze / woda
Zasilanie	STANDARD	220-380 / 3 / 50 Hz	220-380 / 3 / 50 Hz
Szerokość	mm	510	550
Głębokość	mm	695	835
Wysokość	mm	1860	2000
Waga netto / brutto	kg	210-235	315-342

Wszystkie wymienione wartości należy traktować jako przybliżone.
Iceteam 1927 zastrzega sobie prawo do wprowadzenia modyfikacji urządzenia w celu jego rozwoju.

Vegagastro - Maszyny do Lodów . Tel. 59 840 23 22 . e-mail: biuro@vegagastro.pl . Włynkówko, ul. Miedziana 8, 76-200 Słupsk
www.vegagastro.pl . <http://sklep.vegagastro.pl> . Tel. 730 993 442 . ul. Lenartowicza 85, 41-219 Sosnowiec
 40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence