

# easyfreeze

## Lody rzemieślnicze

Cały cykl produkcji  
w jednej maszynie



PROMAG

- Jeden zbiornik, w którym przebiega mieszanie, pasteryzacja i wymrażanie wszystkich składników
- Pionowy zbiornik, ułatwiający dodawanie składników przez górną pokrywę
  - Przezroczysta pokrywa dla umożliwienia kontroli procesu produkcji
- Wydajny system chłodzenia i konstrukcja mieszadła pozwalają na skrócenie czasu wymrażania do minimum i ograniczyć pozostałości lodów w zbiorniku
  - Możliwość regeneracji lodów
- Easyfreeze jest samodzielną i samowystarczalną jednostką do produkcji lodów, jednocześnie może stanowić uzupełnienie parku maszynowego jako samodzielny frezer bądź pasteryzator.

## Cykl pasteryzacja – frezowanie

Po zalaniu maszyny składnikami mieszanki, możesz od razu rozpocząć wymrażanie lub rozpocząć cykl pasteryzacji do temperatury, jaką chcesz osiągnąć. Zależnie od rodzaju mieszanki ustawiasz temperaturę i rozpoczynasz cykl, a easyfreeze miesza i podgrzewa cukry i tłuszcze. Natychmiast po osiągnięciu zadanej temperatury, maszyna przechodzi automatycznie w tryb chłodzenia, a następnie wymrażania. Lody są gotowe w przeciągu kilku minut. Możesz wykonać cykl pasteryzacji lub cykl wymrażania, możesz również wykonać kompletny cykl – od podgrzewania, poprzez pasteryzację, aż do wymrożenia gotowych lodów, za naciśnięciem jednego przycisku.

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

		easyfreeze 1000*	easyfreeze 2000 INOX	easyfreeze 3000 INOX
Wsad - cykl	kg Min	3	3	6
	kg st.	4	5	10
	kg Max	5	7	12
Wydajność litr / 1 godz.	lt	20	20	40
		30	50	80
Moc znamionowa	kW	2,6	4,5	7,2
Chłodzenie		woda - powietrze	woda - powietrze	woda
Zasilanie	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Szerokość	mm	505	505	550
Głębokość	mm	800	800	910
Wysokość	mm	1180	1180	1300
Waga netto	kg	135	162	300

Powyższą specyfikację należy traktować jako przybliżoną. Iceteam 1927 zastrzega sobie prawo do wprowadzenia modyfikacji urządzenia w celu jego rozwoju. Wydajność urządzenia zależy od rodzaju użytej mieszanki, jej temperatury w momencie umieszczenia w zbiorniku oraz oczekiwanych właściwości gotowego produktu.

Vegagastro - Maszyny do Lodów . Tel. 59 840 23 22 . e-mail: [biuro@vegagastro.pl](mailto:biuro@vegagastro.pl) . Włynkówko, ul. Miedziana 8, 76-200 Słupsk

[www.vegagastro.pl](http://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](mailto:info@iceteam1927.it) . [www.iceteam1927.it](http://www.iceteam1927.it)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence