

multifreezeze *pro*

Tradycja i nowoczesność
w lodziarstwie



cattabriga



cattabriga



Cylinder i świder

Opatentowany układ chłodniczy powoduje, że czynnik chłodniczy płynnie rozchodzi się wzdłuż cylindra, działając równomiernie na całą jego powierzchnię. Świder w wersji ELITE – również opatentowany – został w całości wykonany ze stali kwasoodpornej. Jest w stanie pracować pod najwyższym obciążeniem, zarówno w trakcie wymrażania lodów jak i mycia.



System Multifreeze

System Multifreeze w sposób ciągły kontroluje konsystencję lodów. Moc kompresora zmienia się w zależności od wielkości zalewu i rodzaju użytej mieszanki. Dzięki temu nawet minimalne ilości lodów są produkowane z tą samą jakością, co wsady maksymalne. Ten sam system pozwala również wprowadzić oszczędności (do 30%) energii elektrycznej i wody w porównaniu do tradycyjnych systemów chłodniczych.



Dwie prędkości ekstrakcji lodów

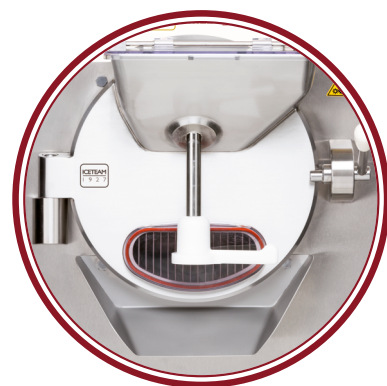
Możliwe jest ustawienie dwóch automatycznych prędkości świdra – do szybkiego wydawania lodów i do wariegowania. Funkcja pozwala zachować prawidłową strukturę lodów a jednocześnie przekładać lody wariegaturą, przy wolniejszych obrotach świdra. Poza tym użytkownik może w każdej chwili zmienić prędkość świdra ręcznie i dostosować ją do swojego tempa pracy.



Zalew mieszanki
MULTIFREEZE PRO wyposażony jest w drzwi umożliwiające zalewanie płynną mieszanką od góry. Dzięki temu użytkowanie maszyny jest znacznie ułatwione.



Drzwi PRO od Iceteam 1927
Połączenie wygodnego systemu zalewu Cattabriga z opatentowanymi przez Iceteam 1927 izolowanymi drzwiami frezera, wykonane ze stali nierdzewnej, ze stalową kratką zabezpieczającą wlew, łatwą do zdemontowania i czyszczenia, zwłaszcza gdy pracujesz z gęstymi lub tłustymi mieszankami.



Prysznic do mycia maszyny
Prysznic MULTIFREEZE PRO został zapożyczony z serii maszyn cukierniczych Iceteam 1927. Składa się on z główki, wykonanej ze stali nierdzewnej, i rączki pokrytej izolacyjną osłoną z tworzywa sztucznego. Prysznic połączony jest z elektrozaworem węzłem zaprojektowanym tak, aby maksymalnie zwiększyć jego odporność na wysoką temperaturę i skręcanie się.



Płytkowy wymiennik ciepła
Usprawnia wymianę ciepła na niespotykanym dotychczas poziomie, przez co redukuje zużycie wody, energii i części. W połączeniu z systemem Multifreezeze oraz regularnym i prawidłowym serwisowaniem umożliwia znaczną obniżkę kosztów operacyjnych.



Wykorzystaj potencjał swojego frezera
Sprawdź program Smart5 – rekomendowane oprogramowanie,
wykorzystywane podczas bilansowania mieszanek,
używane przez większość szkół lodziarstwa.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

		multifreeze 8 pro	multifreeze 12 pro	multifreeze 18 pro
Wsad – 1 cykl Płynna mieszanka	kg	1,5 - 8	1,5 - 12	2,5 - 18
Moc znamionowa sprężarki	kW	2,6	3,7	5,5
Moc znamionowa silnika świdra	kW	3	4	6,3
Chłodzenie		woda	woda	woda
Zasilanie	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Szerokość	mm	530	530	600
Głębokość	mm	700	700	840
Wysokość	mm	1370	1370	1370
Waga netto	kg	280	360	390
Waga brutto	kg	300	385	415

Powyższą specyfikację należy traktować jako przybliżoną.
Wydajność urządzenia zależy od rodzaju użytej mieszanki, jej temperatury
w momencie umieszczenia w zbiorniku oraz oczekiwanych właściwości gotowego produktu.
Ilości określone jako minimum i maximum odnoszą się do lodów w stylu włoskich gelato.
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