

CS8—Gravitationsmodell. För mjukglass och frozen yogurt



CS8 matar mix från mixbehållaren till fryscylindern med hjälp av gravitationen. Glassen tillverkas då vid något högre temperatur och med lägre överrun än i vanliga mjukglassmaskiner med pump. En fördel med CS8 är färre delar, vilket gör rengöringen och diskningen mycket lättare.

Om CS8

- Ny design
 - Luftkyld. För bättre luftcirkulationen, se till att lämna ca 10cm tomt utrymme runt maskinen
 - 2 smaks mjukglassmaskin
 - Bänkmödel
 - Snabb infrysning och återställning
 - Enkel att rengöra (30 min)
- Diskas 1 ggr/vecka

Utrustad med:

- Konsistens kontroll
- Rostfri mixbehållare och omrörare
- Cylinder av polerat rostfritt stål, isolerad med skum för maximal effektivitet
- Självstängande tappkran av isolerande material, som motverkar påfrysning och glassdropp
- Varningslampa som indikerar låg mixnivå
- Ramverk i stål
- Nattlägesfunktion
- Twistfunktion— uttag från mittspaken ger blandade smaker

Ingår:- 4st ben



Tillval

Kan special beställas med andra spänningar

Teknisk information	
Produktion/timme	2 x16 kg
Smaker	2
2 Mixbehållare	9,5 L vardera
2 Fryscylindrar	2,6 L vardera
Kondensering	Luft
Ström	230V 50Hz 16A
Dimensioner BxDxH cm	67,3 x 63,8 x 79
Vikt	158 kg
Transport vikt	213 kg