

## Gravitationsmodell För mjukglass och frozen yogurt



Liten kompakt mjukglassmaskin. Electro Freeze CS4 matar mix från mixbehållaren till fryscylindern med hjälp av gravitationen. Glassprodukten tillverkas då vid något högre temperatur och med lägre överskridande än vid vanliga mjukglassmaskiner med pump. Fördelen med CS4 är att den har färre delar, vilket gör rengöringen och diskningen mycket lättare.

### Utrustad med:

- Luftkyld.  
För bättre luftcirkulationen, se till att lämna ca 10cm tomt utrymme runt maskinen
  - 1 smaks mjukglassmaskin
  - Bänkmmodell
  - Konsistens kontroll
  - Självstängande tappkran av isolerande material, som motverkar glassdropp
  - Varningslampa som indikerar låg mixnivå
  - Snabb infrysning och återställning
  - Nattlägesfunktion
  - Enkel att rengöra (30 min)
- Diskas 1 ggr/vecka



Teknisk information	
Produktion per timme	16 kg
Smaker	1
Mixbehållare	9,5 L, rostfri
Fryscylinder	2,6 L
Kondensering	Luft
Ström	230/ 50Hz 16A
Dimensioner BxDxH cm	41,8x59,2x75,1
Vikt	92 kg
Transport vikt	120 kg

