

multifreeze

Innowacyjny frezer
dla Twojej własnej produkcji lodów

cattabriga



cattabriga

multifreeze

CREAM profesjonalne
technologie spożywcze

cattabriga

Inteligentny, niestrudzony i innowacyjny.
Idealny partner przy produkcji lodów.



Bogata technologia oznaczająca wyższą jakość produktu.



Nowa ruchoma półka
pozwalająca na oszczędność miejsca.

Nowy panel dotykowy LCD
z czytelnym pojedynczym wyświetlaczem.

Nowe proste w użyciu
i graficznie oznaczone przyciski.

callabriga

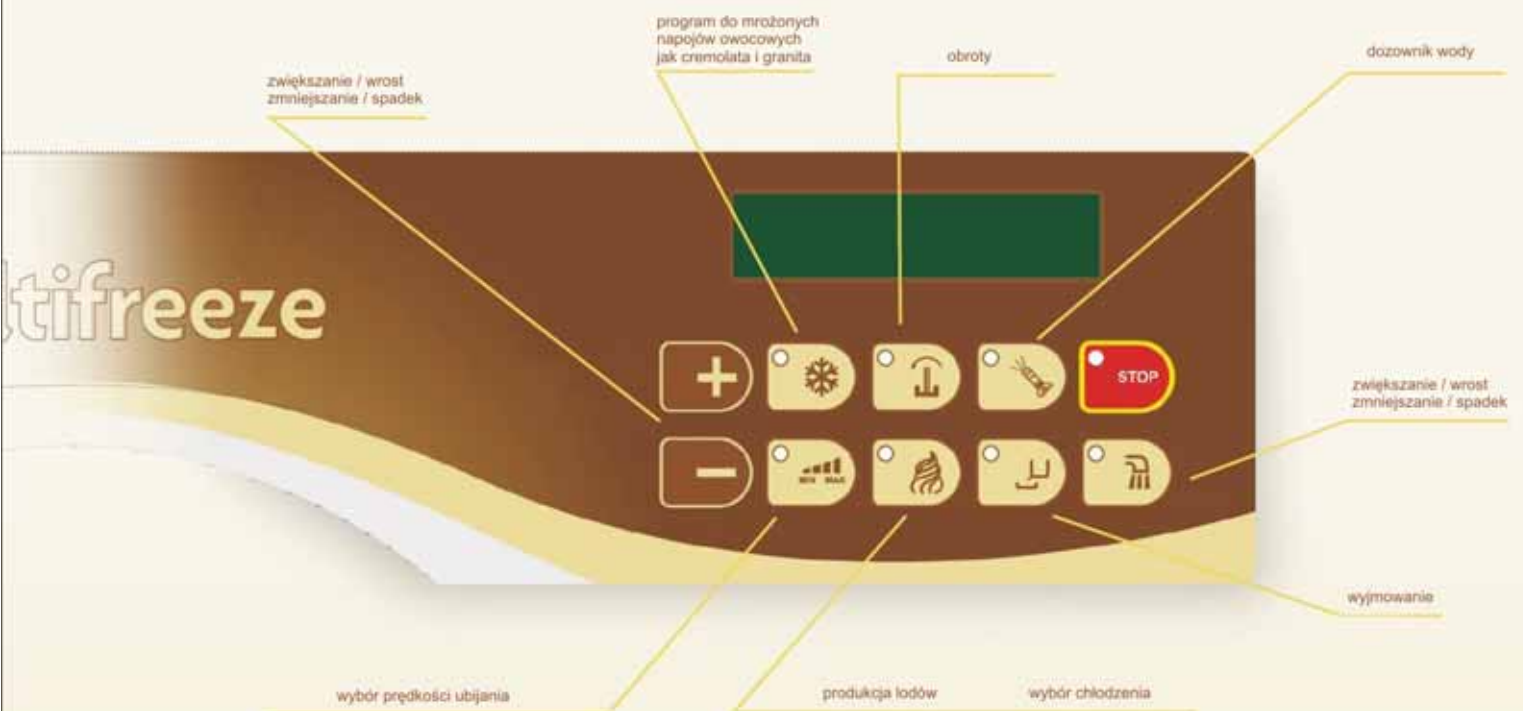
mu

Nowe, opatentowane atermiczne
i ergonomiczne drzwiczki
z systemem rotacyjnego otwierania.
W całości rozmontowywane
w celu zagwarantowania lepszego
czyszczenia i większej higieny.

Aktywny port szeregowy rejestrujący
i pobierający zaistniałe wydarzenia.

Możliwość indywidualizacji cykli ubijania,
zapamiętywania ich oraz powtarzania.

Z multifreezem użytkownik łatwo oddziałuje na mieszankę w sposób intuicyjny.



multifreeze

WIĘCEJ MOŻLIWOŚCI WYKONANIA, WIĘKSZA UNIWERSALNOŚĆ

Komputer frezera wpływa korzystnie na ułatwienie pracy i ulepszenie jakości produkowanych lodów.

Multifreeze to maszyna elastyczna i inteligentna umożliwiająca adaptację każdej receptury lodziarskiej, jakiej potrzebujesz.

Mniejsza konsumpcja energii oraz wody – dopasowana do konkretnej, produkowanej w danej chwili ilości lodów.

Mniejszy wpływ na środowisko poprzez zastosowanie bezołowiowych, elektronicznych komponentów zgodnych ze standardami ROHS (Restriction of Hazardous Substances) – unijnej dyrektywy w sprawie ograniczenia stosowania niektórych substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektronicznym.

Niesamowicie cicha praca urządzenia – redukcja hałasu.

Umożliwienie produkcji nawet małej ilości lodów (już od 1,5litra mieszanki).

Większe chłodzenie i siła mechaniczna pozwalające na wzrost standardów jakości produktu.

Większa żywotność zastosowanych do budowy urządzenia komponentów.



CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

MULTIFREEZE

Ilość mieszanki w jednym cyklu	lt.	1,5-12
Moc kompresora	kW	4
Motor ubijaka	kW	4
Kondensacja	woda lub powietrze	
Podłączenie elektryczne	220-400/3/50 Hz	
Szerokość	mm	610
Głębokość	mm	990
Wysokość	mm	1270
Waga netto	kg.	350
Waga brutto	kg.	400



cattabriga

GELATO TECHNOLOGY SOLUTIONS. SINCE 1927.

CREAM profesjonalne
technologie spożywcze

Dystrybutor

CREAM Sp. z o.o.
ul. Kolejowa 17
40-706 Katowice
tel: 032/ 604 07 00