

EASY FREEZE



Grâce aux nouveaux modèles EASY FREEZE 1000, 2000 CT et 3000 CT, vous pouvez maintenant très facilement fabriquer une glace artisanale d'excellent qualité. Pasteuriser et turbiner dans la même machine permet un gain de place et une économie pour ceux qui ne fabriquent pas en grand quantité.

Thanks to the new EASY FREEZE 1000, 2000 CT and 3000 CT you are able to produce fresh high quality ice cream without using several different machines. Perfect for those who only need to produce small quantities of ice cream.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES/ TECHNICAL DATA

Modèle Model	Charge Load (L)			Production Production (L)		Cycle thermique Thermal cycle		Alimentation Demand rate		Puissance installée Installed power		Condensation Condenser	Dimensions Dimensions mm	Poids net Net weight Kg
	min	st.	max	min	max	min	max	V	Hz	KW	A			
1000	3	4	5	20	30	10	15	400V/3N	50	2,6	12	Eau ou air Water or air	506x800x1180	170
2000 CT	3	5	7	20	50	25	35	400V/3N	50	4,5	16	Eau ou air Water or air	506x800x1180	190
3000 CT	6	10	12	40	80	25	35	400V/3N	50	7,2	25	Eau Water	550x910x1300	230