

BAKOCA

BAGER - KONDITOR - CATERING Udstyr

DATABLAD

GELATO-ISMASKINE

Altid frisk gelato - is - og sorbet-is

CUBo 2i - Fuldautomatisk bordmaskine med én cylinder

Designet til produktion og salg af frisk is, og sorbet-is.

Den kontinuerlige omrørings-proces udføres lige foran kunderne.

CUBo gør det muligt at fryse blandinger af is eller sorbet-is ved at kombinere afkøling og omrøring, indtil den typiske halvfast konsistens af en traditionel Italiensk gelato-is eller sorbet-is er opnået.

Derudover kan maskinen opretholde produktstrukturen i en ubestemt tid, direkte i fryserens cylinder/beholder.

Motorens omrører-værktøj justerer trinløst hastighed

Via elektronisk inverter - også under cyklussen – for tilpasning af den blandingstype, der udføres

Nem Påfyldning og genopfyldning af blanding

Denne funktion gør det muligt at genopfylde cylinderen med frisk flydende blanding, efterhånden som produktet sælges.

Under opbevaringstilstand skal brugeren blot tilsætte den flydende blanding og genstarte fryseprocessen.

Maskinen genaktiverer programmet for at bringe gelatoen tilbage til den oprindelige konsistens, hvilket tager 60% kortere frysetid. Sammenlignet med den første portion.

* Derefter går maskinen automatisk til opbevaringstilstand.

Nattilstand – program

Natteopbevaringscyklussen er automatisk og kan indstilles.

Dette program, kan indstilles ved hjælp af integreret timer, der gør det muligt at slukke for frysnings-/opbevaringscyklus - for at holde temperaturen i cylinderen som i et køleskab. Dette sikrer, at gelato-blandingen forbliver på en positiv temperatur natten over uden hygiejniske eller sundhedsmæssige risici.

11 opskrifter

App til fjernbetjening af maskinen

BAKOCA

BAGER - KONDITOR - CATERING Udstyr

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

CUBo	2i
Mængde pr. cyklus	1-2 kg
Produktion pr/time	13 L
Strøm	1,1 kw
El	230/1/50
Dimension B x D x H	49 x 54 x44 cm

Vægt: 54 kg

