

effe

Eşsiz
gelato imalatı



catabriga

ICETEAM
1 9 2 7

cattabriga

Hassas bir
hareket...

...kişisel bir
dokunuş...

...eşsiz ve kıyaslanamaz
bir "gelato"

**geleneksel
granita**



Otello Cattabriga, 1927 yılında effe'yi tasarlayıp patentini aldığında, kendi eserinin kısa zamanda, dünya çapında GELATO YAPIMI ile aynı anlamda olacağını tahmin etmemiştir.

O günden sonra, "Stir+Stick" sistemiyle donatılmış CATTABRIGA VERTICAL GELATO DONDURUCU kullanıcılarına kuru ve güzel dokulu gelato imalatını en iyi hijyenik koşullarda ve hiçbir fiziksel efor harcamadan gerçekleştirme imkanı sundu.

Günümüzde, 90 yıl sonra, EFFE eskisinden daha da güvenilir hale geldi. EC yönetmeliğine uygun olarak üretilen EFFE eşi benzeri olmayan bir model olarak bulunmaktadır. EFFE, kullanıcılarına daha güçlü ve net bir geleneksel, gerçek İtalyan usulü gelato üreticisi kimliği vermektedir.

Zaman boyunca kaliteyi her zaman sağlamak için geleneklere en uygun, en iyi olanını tercih etmek, en üst düzeyde profesyonel ve harika bir ürün ile sonuçlanır.

Eski ve modern aromalar, nesiller boyunca süregelen deneyim ve taklit edilemez bir teknoloji: effe'nin ne sektörde, ne de Gelato'nun tarihinde bir dengi bulunmamaktadır.





TEKNİK ÖZELLİKLER

Döngü başına miktar	kg	4	6
Kompresör elektrik gücü	kW	1,1	2,2
Mikser motoru elektrik gücü	kW	0,75	1,1
Soğutma		Hava/su	Hava/su
Güç kaynağı	STAN- DART	220-380 / 3 / 50 Hz	220-380 / 3 / 50 Hz
Genişlik	mm	510	550
Uzunluk	mm	695	835
Boy	mm	1860	2000
Net-Brüt Ağırlık	kg	210-235	315-342

Bahsi geçen tüm özellikler yaklaşık değer olarak göz önünde bulundurulmalıdır. Iceteam 1927 gerekli görüldüğü takdirde tüm parçaları, bildirmeksizin değiştirme hakkını saklı tutar. Saatlik üretim kullanılan karışım türüne, işlem sıcaklığına ve istenen son ürünün özelliklerine göre değişiklik göstermektedir.

