

Фризеры для мягкого мороженого COOLEQ серии ICS

COOLEQ EQUIPMENT

Фризеры для мягкого мороженого COOLEQ серии ICS предназначены для приготовления мороженого, фруктового льда, йогуртового мороженого и десертов на его основе. Смесь во фризере взбивается до консистенции кремообразной массы. При взбивании происходит насыщение смеси воздухом, что дает увеличение массы мороженого. Компактные и просты в использовании. Фризеры для мягкого мороженого идеально подходят для использования в барах, кафе и других заведениях общественного питания.



ICS-8D



ICS-8+8D

- Кран-дозатор
- Автоматический процесс приготовления
- Регулируемая температура: $-8...+10^{\circ}\text{C}$
- 4 режима работы: мороженое, фруктовый лед, охлаждение, коктейли
- Светодиодный дисплей
- Герметичный холодильный агрегат
- Электронная панель управления
- Широкий каплесборник
- Высокая производительность
- Хладагент: R404a

