

TECHNICAL DATA - CARATTERISTICHE - EIGENSCHAFTEN - DONNEES TECHNIQUES - CARACTERISTICAS

Model	Production/h (*) Produzione/h (*) Produktion/h (*) Production/h (*) Modello	Tank capacity Capacità vasca Wannenkapazität Capacité bac Capacidad del recipiente	Pump Pompa Pumpe Pompe Bomba	Flavours Gusti Eisorten Parfum Gustos	Rated power Potenza installata Installierte Leistung Puissance installée Potencia instalada	Voltage Tensione Anschlußspannung Tension Voltaje	Cooling Raffreddamento Kühlung Refrigerissement Refrigeración	Dimensions Dimensioni Abmessungen Dimensions Dimensiones	Net weight Peso netto Nettogewicht Poids net Peso neto	
	lt/Hr	Portions/Hr	lt	N	Kw	V - Hz		mm		
CS4	24	290	10	-	1	1,1	230/50/1	Air	590 x 414 x 743 h	93
CS8	40	480	10 + 10	-	2 + MIX	2,2	230/50/1	Air	650 x 670 x 743 h	159
FM8	40	480	10 + 10	-	2 + MIX	2,2	230/50/1	Air	650 x 670 x 1410 h	184

(*) Output varies according to temperature, mixture type, the volume increase desired and the environmental temperature.

(*) La produzione può variare a seconda della temperatura, del tipo di miscela, dell'aumento di volume desiderato e della temperatura ambiente.

(*) Die Stundenleistung kann sich je nach Temperatur, Art des Gemisches, gewünschter Volumenzunahme und Raumtemperatur ändern.

(*) La production peut varier selon la température, le type de mélange, l'augmentation de volume désiré et la température ambiante.

(*) La producción puede variar según la temperatura, el tipo de mezcla, el aumento de volumen y la temperatura ambiente.

Electro Freeze soft-serve ice cream machines have a very high production capacity.

All two barrel machines have two independent motors and compressors that allow the use of very different mixes in each barrel, thus allowing for a great degree of flexibility in the use of the machine.

Electro-mechanic components guarantee the machines very high reliability even during extended periods of demanding high volume use. In sum, it is the ideal model range for your SOFT SERVE ICE CREAM.

*Le macchine soft della gamma **Electro Freeze** sono caratterizzate da una produttività molto elevata.*

Tutte le macchine a due gusti hanno motorizzazioni e compressori indipendenti che consentono un'ampia libertà nell'utilizzo delle miscele.

L'utilizzo di componentistica elettromeccanica porta infine a livelli di affidabilità elevatissimi anche in condizioni di impiego gravose. In definitiva la gamma ideale per il vostro GELATO SOFT.

Die **Electro Freeze** Softeismaschinen haben eine äußerst hohe Produktionsleistung.

Alle Maschinen mit zwei Zylindern haben zwei unabhängige Motoren, und Kompressoren die es dem Benutzer ermöglichen gleichzeitig mit zwei absolut unterschiedlichen Mischungen zu arbeiten. Dies macht die Maschine besonders flexibel. Elektromechanische Komponenten machen die Maschine auch während langanhaltender extremer Benutzungsbelastung besonders zuverlässig. Dies ist sicherlich die ideale Produktreihe für Ihr SOFTEIS.

*Les machines soft **Electro Freeze** ont une production très élevée. Toutes les machines à deux parfums ont deux moteurs et compresseurs indépendants qui permettent d'utiliser la plus ample variété de mélanges.*

L'emploi de composants électromécaniques rend la machine très fiable même dans les conditions de travail les plus lourdes. Bref, la gamme idéale pour votre GLACE SOFT.

Las máquinas soft de la gama **Electro Freeze** se caracterizan por un capacidad productiva muy grande.

Todas las máquinas de dos sabores tienen dos motores y dos compresores independientes que permiten una gran libertad en mezclas.

El empleo de componentes electromecánicos garantiza la máxima fiabilidad de la máquina incluso en situaciones de trabajo gravoso. Prácticamente, la gama ideal para su HELADO SOFT.

ELECTRO FREEZE®

2116 8th Avenue
East Moline, Illinois 61244
Phone (800) 755-4545
(309) 755-4553
Fax (309) 755-9858
sales@electrofreeze.com
www.electrofreeze.com

EUROPEAN OFFICE

Via Emilia 45/A
40011 Anzola Emilia (BO)- Italy
Tel. +39-051-6505330
Fax +39-051-6505331
info@electrofreeze.it
www.electrofreeze.com





CS 4



CS 8

For nearly 60 years, **Electro Freeze** has been the leading manufacturer of frozen-treat machines, innovating some of the most demanded machines on the market. **Electro Freeze** introduced the world's first twist machine, cab machine, night switches and flavor blender all products that continue to experience enormous popularity.

In 1993, **Electro Freeze** revolutionized the industry by introducing the patented Mix Transfer System saving time, effort and labor costs.

Electro Freeze machines are ideal for preparing and serving Soft ice cream. They produce excellent ice cream; soft, but with a consistency that will satisfy even the most demanding palates. **Electro Freeze** machines are produced with technological criteria that give top priority to easy installation and the highest hygiene standards.

*Da quasi 60 anni **Electro Freeze** è un' industria leader per la produzione di macchine da gelato che, grazie alle innovazioni apportate, risultano essere le più richieste dal mercato. **Electro Freeze** ha introdotto la prima macchina multigusto al mondo, la cella refrigerata e il mixer, grazie ai quali continua a riscuotere grande popolarità.*

*Nel 1993 **Electro Freeze** ha rivoluzionato il mercato, brevettando il Mix Transfer System che, grazie al ridotto numero dei componenti, genera risparmio in termini di tempo, e impegno degli operatori*

*Le macchine da gelato **Electro Freeze** sono ideali per preparare e servire un gelato espresso, (Soft) ma nello stesso tempo con una consistenza tale da soddisfare i palati più esigenti.*

*Le macchine **Electro Freeze** sono realizzate con criteri tecnologici che tengono conto della facilità d'installazione e dei requisiti di massima igienicità. La facilità d'uso, oltre che di preparazione del gelato, fanno sì che queste macchine siano ideali per tutti i punti vendita.*

Seit fast 60 Jahren ist **Electro Freeze** führender Hersteller von Maschinen zur Produktion von Speiseeis sowie gefrorenen Desserts und hat einige der populärsten Maschinen der Branche entwickelt. **Electro Freeze** hat als erste überhaupt die "Twist" Maschine, die Kühlzelle, den Standby-Schalter und den Mixer, die sich nach wie vor besonderer Beliebtheit erfreuen, auf den Markt gebracht. 1993 hat **Electro Freeze** den Sektor mit dem patentierten "Mix-Transfer-System", welches aufgrund nur weniger Bestandteile Zeit, Aufwand und Kosten spart, revolutioniert.

Electro Freeze Maschinen sind ideal für die Zubereitung von Softeis. Das Endprodukt ist leicht, aber dennoch von einer Konsistenz, die jeden auch noch so anspruchsvollen Gaumen befriedigt. **Electro Freeze** Maschinen werden mit besonderem Augenmerk auf einfache Installation und höchste Hygieneanforderungen realisiert und produziert. Die einfache Bedienung, sowie die simple Zubereitung des Softeises, machen diese zur idealen Maschine für alle.



FM 8

*Depuis 60 ans, **Electro Freeze** est une industrie de pointe dans la production de machines pour glace que, grâce aux innovations apportées, s'avèrent les plus demandées sur le marché.*

***Electro Freeze** a lancé la première machine twist du monde, la chambre réfrigérée, et le mixer, ce qui confère à l'entreprise une grande renommée.*

*En 1993 **Electro Freeze** a révolutionné le marché, en brevetant le Mix Transfer System qui, grâce au nombre réduit des composants, permet une forte réduction en termes de temps de travail des opérateurs.*

*Les machines à glace **Electro Freeze** sont idéales pour préparer et servir une glace express, légère (soft) et d'une consistance en mesure de satisfaire les palais les plus délicats.*

*Les machines **Electro Freeze** sont conçues et réalisées sur la base de critères techniques qui tiennent compte de la facilité d'installation ainsi que des exigences d'hygiène les plus strictes. La facilité de préparation de la glace et d'utilisation rendent ces machines idéales pour l'ensemble des points de vente.*

Desde hace casi 60 años, **Electro Freeze** es una industria líder en la producción de máquinas para helado que con el espíritu innovador de la empresa, son unas de las máquinas más reconocidas del mercado.

Electro Freeze ha producido la primera máquina twist del mundo, la primera máquina con cámara refrigerada y el mixer. Eso le permite a Electro Freeze seguir teniendo mucho éxito.

En 1993 **Electro Freeze** revolucionó el mercado, patentando el Mix transfer System que, gracias a los pocos componentes utilizados, reduce tiempos, fatiga y costos.

Las máquinas **Electro Freeze** son ideales para producir y servir helado soft, ligero pero con una consistencia perfecta incluso para los clientes más exigentes. Las máquinas **Electro Freeze** son realizadas con criterios tecnológicos que permiten una fácil instalación y la máxima higiene. El uso de las máquinas y la elaboración del helado son muy simples y por eso, estas máquinas son perfectas para todas las tiendas.

Soft Serve

The Best Machines - The Highest Profits

Le Migliori Macchine - Le Più Grandi Prestazioni

Die Besten Maschinen - Die Grössten Profite

Les Meilleures Machines - Les Plus Grand Profits

Las Mejores Máquina - Los Máyores Beneficios

