

Modelli ICE: CUBE, T8 ICE

Progettati con design Pomati, per essere inseriti in arredamenti di pasticcerie, caffetterie, gelaterie e cioccolaterie, con l'obiettivo di attrarre e colpire i clienti attraverso il grande impatto scenico dato dalla fontana in continuo del cioccolato. Dosaggi di cioccolato in coppette e coni, variegatura del gelato, marocchini al cioccolato, bicchierini di cioccolato e gianduia sono solo alcune delle applicazioni possibili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- CUBE: capacità vasca Kg 5, dimensioni mm 290 x 410 x h 350, Volt 240 – Hz 50 – KW 0,4 Monofase (voltaggi speciali a richiesta)
- T8 ICE: capacità vasca Kg 9, dimensioni mm 350 x 860 x h 1035, Volt 400 – Hz 50 – KW 0,7 Trifase (voltaggi speciali a richiesta)

CARATTERISTICHE TECNICHE DI TUTTI I MODELLI

- Inversione marcia coclea per scarico cioccolato
- Coclea estraibile per la pulizia e cambio cioccolato
- Pedale per interruzione flusso cioccolato

ICE Models: CUBE, T8 ICE

Designed in Pomati style, for inclusion in bakeries, cafes, ice cream and chocolate furniture with the aim of attracting and hitting customers through the big impact given by the continuous fountain of chocolate. Doses of chocolate in cups and cones, ice cream variegation, "chocolate Morocchini", hazelnut and chocolate cups are just some of the possible applications.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- CUBE: tank capacity Kg 5, dimensions mm 290 x 410 x h 350, Volt 240 – Hz 50 – KW 0,4 Single-phase (special voltages on request)
- T8 ICE: tank capacity Kg 9, dimensions mm 350 x 860 x h 1035, Volt 400 – Hz 50 – KW 0,7 Three-phase (special voltages on request)

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Reversing auger for unloading chocolate
- Removed archimedean screw for cleaning and change of chocolate
- Pedal doser to control dosage of chocolate



CUBE