

SKU: 2977145

Ristosubito

Granitore CB Modello BLAZE MAXI 1



Descrizione

Granitore CB Modello BLAZE MAXI 1

Il granitore CB BLAZE MAXI 1 è una macchina professionale compatta progettata per la produzione ed erogazione di granite, creme fredde, yogurt, sorbetti e dessert freddi. Grazie al sistema di movimentazione verticale brevettato, assicura una perfetta omogeneità del prodotto e una consistenza più densa e meno spumosa, ideale per locali che desiderano offrire preparazioni di qualità con un ingombro ridotto sul banco.

Sistema di agitazione verticale brevettato

Il cuore del modello BLAZE MAXI 1 è l'esclusivo sistema di agitazione verticale che lavora il prodotto in modo costante, evitando la formazione di schiuma e garantendo una struttura uniforme dall'inizio alla fine del servizio. L'assenza di tenute nella colonna di movimentazione riduce il rischio di infiltrazioni di prodotto all'interno della macchina, migliorando l'affidabilità nel tempo e semplificando la manutenzione.

Il funzionamento elettromeccanico rende il granitore stabile in qualsiasi condizione di temperatura, mentre il design con pannelli in plastica favorisce una migliore circolazione dell'aria attorno alla macchina migliorandone la dissipazione del calore. Il rubinetto è dotato di sistema autopulente, che aiuta a mantenere pulita la zona di erogazione a ogni utilizzo, riducendo i tempi di pulizia a fine giornata.

Specifiche tecniche

- Sistema di agitazione verticale brevettato per prodotto più denso e meno spumoso.
- Sistema di movimentazione senza tenuta per evitare infiltrazioni di prodotto.
- Funzionamento elettromeccanico affidabile con diverse temperature ambiente.
- Miglior circolazione d'aria della categoria grazie al design con pannelli in plastica.
- Rubinetto con sistema autopulente ad ogni erogazione.
- Funzione notte per la conservazione del prodotto con bassissimi consumi energetici.
- Facilità d'uso, pulizia e manutenzione.
- Possibilità di personalizzazioni estetiche e costruttive.
- Capacità vasca: 5,5 litri.
- Potenza massima assorbita: 250 W.
- Gas refrigerante: R134a.
- Sistema di raffreddamento: ad aria.
- Peso: 20 kg.
- Dimensioni: 20 cm lunghezza, 50 cm profondità, 70 cm altezza.
- Approvazioni disponibili: CEE, NSF, UL, CSA, GHOST, SASO.

Vantaggi per bar e attività professionali

BLAZE MAXI 1 è particolarmente indicato per bar, chioschi, gelaterie e locali che vogliono offrire granite e dessert freddi di alta qualità con una macchina compatta, efficiente e a consumi ridotti. La capacità di 5,5 litri permette di gestire in modo ottimale volumi di vendita medio-bassi garantendo sempre prodotto fresco e riducendo gli sprechi.

Grazie alla funzione notte è possibile mantenere il prodotto in macchina tra un servizio e l'altro senza doverlo svuotare, con un significativo risparmio di tempo e materia prima. Le molteplici certificazioni internazionali confermano l'affidabilità del granitore CB BLAZE MAXI 1, rendendolo una scelta sicura per chi cerca una soluzione professionale completa, versatile e facile da gestire.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70
Capacità LT	5.5
Lunghezza (cm)	20
Profondità (cm)	50