

SKU: 2977146

Ristosubito

Granitore CB Modello BLAZE MAXI 2



Descrizione

Granitore CB Modello BLAZE MAXI 2

Il granitore CB BLAZE MAXI 2 è una macchina professionale compatta con doppia vasca, progettata per la produzione ed erogazione di granite, creme fredde, yogurt, sorbetti e dessert freddi. Il sistema di movimentazione verticale brevettato garantisce una perfetta omogeneità del prodotto e una consistenza più densa e meno spumosa, ideale per bar, gelaterie, chioschi e locali che vogliono offrire preparazioni di qualità con ingombri contenuti.

Le dimensioni ridotte e i consumi energetici ottimizzati rendono BLAZE MAXI 2 una macchina unica nella sua categoria, perfetta per chi ha la necessità di gestire due gusti diversi in spazi limitati, mantenendo al tempo stesso una produzione continua durante tutta la giornata di lavoro.

Sistema di agitazione verticale brevettato

Il cuore del modello BLAZE MAXI 2 è l'esclusivo sistema di agitazione verticale che lavora il prodotto in modo costante, evitando la formazione di schiuma e assicurando una struttura uniforme in ogni fase del servizio. La movimentazione verticale senza tenuta elimina il rischio di infiltrazioni di prodotto all'interno della macchina, aumentando l'affidabilità nel tempo e riducendo le esigenze di manutenzione straordinaria.

Il funzionamento elettromeccanico rende il granitore stabile e affidabile in qualsiasi condizione di temperatura ambiente, mentre il design con pannelli in plastica favorisce una migliore circolazione dell'aria attorno alla macchina, migliorando la dissipazione del calore e la durata dell'impianto.

frigorifero. Il rubinetto è dotato di sistema autopulente ad ogni erogazione, che contribuisce a mantenere pulita la zona di uscita prodotto e a velocizzare le operazioni di pulizia a fine giornata.

Specifiche tecniche

- Doppio sistema di agitazione verticale brevettato per prodotto più denso e meno spumoso.
- Sistema di movimentazione verticale senza tenuta per evitare infiltrazioni di prodotto all'interno della macchina.
- Funzionamento elettromeccanico affidabile anche con temperature ambiente elevate.
- Miglior circolazione d'aria della categoria grazie al design con pannelli in plastica.
- Rubinetti 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 vasche: 5,5 + 5,5 litri.
- Potenza massima assorbita: 650 W.
- Gas refrigerante: R134a.
- Sistema di raffreddamento: ad aria.
- Peso: 30 kg.
- Dimensioni: 43 cm lunghezza, 49 cm profondità, 70 cm altezza.
- Approvazioni disponibili: CEE, NSF, UL, CSA, GHOST, SASO.

Vantaggi per bar e attività professionali

BLAZE MAXI 2 è particolarmente indicato per bar, chioschi, gelaterie e locali che vogliono offrire due gusti di granita o creme fredde contemporaneamente con una sola macchina, mantenendo consumi ridotti e una qualità del prodotto sempre costante. La doppia vasca da 5,5 litri consente di gestire in modo ottimale volumi di vendita medio-bassi con un ricambio continuo del prodotto.

La funzione notte consente di conservare il prodotto in macchina tra un servizio e l'altro senza doverlo svuotare, con un notevole risparmio di tempo e materia prima. Le numerose certificazioni internazionali e le possibilità di personalizzazione estetica rendono il granitore CB BLAZE MAXI 2 una scelta sicura e strategica per chi cerca un'attrezzatura professionale completa, versatile e facile da gestire, capace di valorizzare l'offerta di dessert e bevande fredde durante tutto l'anno.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70
Capacità LT	5.5 + 5.5
Lunghezza (cm)	43

Attributo	Valore
Profondità (cm)	49