

**CARPIGANI**  
**PATENT INSIDE**

# CC 101 ST-ET

## BGI CC 101

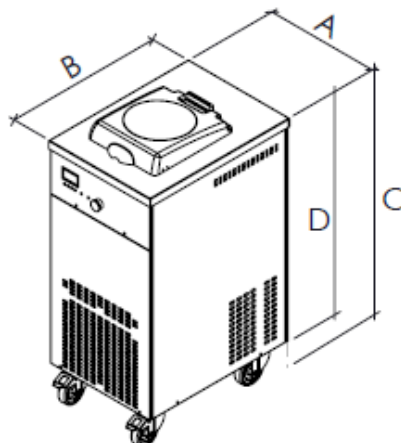
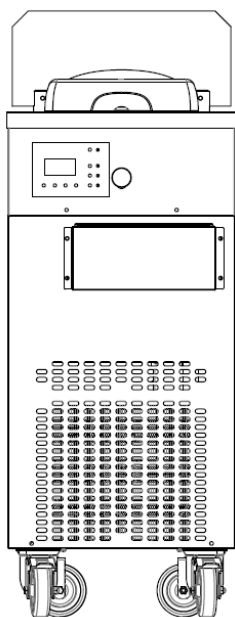
Zařízení je kombinací výrobníku zmrzliny a prodejní vitríny na jeden druh, plně konstruovaný z nerezové oceli AISI 304. Vše se odehrává v jednom válci a přímo před zrakem zákazníka. Invertorem řízený motor umožňuje nastavení rychlosti míchadla tak, aby bylo dosaženo nejlepší struktury produktu. Nastavení až 59 různých programů + noční režim. Můžete připravovat jak smetanové zmrzliny tak i sorbety. Přehledný ovládací display. Nízká spotřeba energie. Extrémně jednoduché čištění. K dispozici pouze s chlazením vzduchem, ve standardních provedeních a EcoTurbo.



MANTECAZIONE CONTINUA, IL SEGRETO DEL GELATO SEMPRE FRESCO  
*CONTINUOUS CHURNING, THE SECRET OF EVER FRESH GELATO*

# BGI

CONTINUOUS  
CHURNING  
GELATO  
MACHINES



Model	Max. produkce (*)	Kapacita a vále	říkon	Napětí	Spotřeba (**)	Rozměry LxDxH	Váha
CC101 ST	10 l/h	Min 1,0 – Max 2,5 l	0,75 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,30 / 0,08 / 0,57 kWh	A=435 mm B=600 mm C=955, D=830 mm	78 kg
CC101 ET	12 l/h				0,25 / 0,07 / 0,45 kWh		

(\*) Výrobní kapacita se odhaduje s provozem v ideálních podmínkách a závisí na použitých přísadách

(\*\*) Spotřeba byla měřena při pokojové teplotě 22 ° C, 2 kg směsi při 4 ° C

### Příslušenství

				
Výpustní kohout	Výpustní kohout s pravým úhlem	Přední sklo	Čistící kartáč	Přední vaňička

  
**EISKON**

