



88 T-RMT



30 T-RMT

FM 8

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

In 1993, **Electro Freeze** revolutionized the industry by introducing the patented Mix Transfer System- with the fewest parts ever, it saves 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. The special shape of the beaters and the pump (where present) allows the increase in volume, the essential feature of soft ice cream. **Electro Freeze** machines are produced with technological criteria which give top priority to easy installation and the highest hygiene standards. Their overall user-friendliness (not just in terms of ice cream production) make these machines ideal for all outlets.

*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. La particolare conformazione degli agitatori e la pompa (per i modelli in cui è prevista) consentono un elevato aumento di volume, prerogativa indispensabile del gelato soft.*

*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.*



CS 4

# 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



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. Die spezielle Form der Rührwerke und der Pumpe (wo vorhanden) erlaubt eine extreme Vergrößerung des Volumens - eine unerlässliche, charakteristische Eigenschaft von Softeis. **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 für Maschine alle.

*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. La conception particulière des agitateurs et la pompe (prévue sur certains modèles) assurent une haute augmentation du volume, caractéristique indispensable à la glace soft.*

*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. La particular forma de los agitadores y la bomba (en los modelos que la tienen) permiten un gran aumento en volumen, característica fundamental del helado soft. 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.

**TECHNICAL DATA - CARATTERISTICHE - EIGENSCHAFTEN - DONNEES TECHNIQUES - CARACTERISTICAS**

Model Modello Modell Modèle Modelo	Production/h (*) Produzione/h (*) Produktion/h (*) Production/h (*) Producción/h (*)	Tank capacity Capacità vasca Wannenkapazität Capacité bac Capacidad del recipiente	Pump Pompa Pumpe Pompe Bomba	Flavours Gusti Eissorten Parfum Gustos	Rated power Potenza installata Installierte Leistung Puissance installée Potencia instalada	Voltage Tensione Anschlußspannung Tension Voltaje	Cooling Raffreddamento Kühlung Refrondissement 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	
<b>CS4</b>	24 290	11	—	1	1,1	230/50/1	Air	590 x 414 x 743 h	93
<b>CS8</b>	40 480	22	—	2 + MIX	1,65	230/50/1	Air	650 x 670 x 743 h	159
<b>FM8</b>	40 480	22	—	2 + MIX	1,65	230/50/1	Air	650 x 670 x 1410 h	184
<b>44 RMT</b>	40 480	Cabinet 26	•	1	2,57	400/50/3	Air or Water	760 x 460 x 1730 h	232
<b>88 T-RMT</b>	76 912	Cabinet 2x26	•	2 + MIX	4,51	400/50/3	Air or Water	770 x 610 x 1730 h	300
<b>30 T-RMT</b>	105 1260	Cabinet 2x26	•	2 + MIX	6,11	400/50/3	Air or Water	930 x 660 x 1710 h	390

(\*) 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 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.

The pressurized machines have the patented 360° free pump system which makes cleaning easy and quick.

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 indipendenti che consentono un'ampia libertà nell'utilizzo delle miscele. Le macchine pressurizzate dispongono del sistema brevettato 360° free che consente, grazie alla pompa brevettata, procedure di pulizia molto più brevi e semplificate. 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, die es dem Benutzer ermöglichen gleichzeitig mit zwei absolut unterschiedlichen Mischungen zu arbeiten. Dies macht die Maschine besonders flexibel. Die mit Druck arbeitenden Maschinen sind mit dem patentierten System "360° Free Pump" ausgestattet, welches eine einfache und schnelle Reinigung ermöglicht. 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 indépendants qui permettent d'utiliser la plus ample variété de mélanges.*

*Les machines pressurisées sont équipées avec le système breveté 360° Free, qui rend, grâce à la pompe brevetée, les opérations de nettoyage beaucoup plus rapides et simples.*

*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 independientes que permiten una gran libertad en el empleo de las mezclas.

Las máquinas presurizadas están equipadas con el sistema patentado 360° Free, que permite, gracias a la bomba patentada, operaciones de limpieza muy simples y rápidas.

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. +39-051-6505254  
 Fax +39-051-6505253  
 info@electrofreeze.it  
 www.electrofreeze.com

**ELECTRO FREEZE®**



**Soft Serve**