

ELECTRO FREEZE®

FREEDOM 360°
SERIES

THE BEST OF THE SOFT SERVE FREEZERS IL MEGLIO NELLE MACCHINE SOFT

Whatever your operation, there is an Electro Freeze designed to meet your needs exactly, to help to capitalise on the exciting profit opportunities available.

Electro Freeze have been deeply involved with the soft serve industry for more than sixty years, and have worked closely with operators to learn their needs, to keep customers coming back and profits high.

Quality You Can Trust - Take a close look at our designs and quality of manufacture not just on the outside, but ask inside the freezer with its panels off. You don't have to be an engineer to realise we produce at a competitive price.

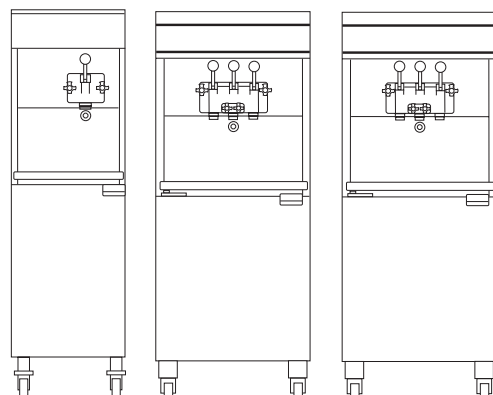
With Electro Freeze your investment is repaid quicker, and you can expect low depreciation with even lower maintenance charges.

Qualsiasi siano le vostre necessità, c'è una Electro Freeze progettata per soddisfarle esattamente.

Electro Freeze è stata profondamente coinvolta nell'industria del gelato soft per oltre settant'anni, collaborando con gli operatori per capire le necessità.

Grazie all'elevatissima produttività, con Electro Freeze il tuo investimento è rapidamente ammortizzato grazie anche ai bassissimi costi di manutenzione.

THREE MODELS AVAILABLE - SINGLE AND TWIN FLAVOUR DISPONIBILI IN TRE MODELLI



soft serve

TECHNICAL DATA - CARATTERISTICHE

Model Modello	Production/h (*) Produzione/h (*)		Tank capacity Capacità vasca	Pump Pompa	Flavours Gusti	Rated power Potenza installata	Voltage Tensione	Cooling Raffreddamento	Dimensions Dimensioni	Net weight Peso netto
	lt/Hr	Portions/Hr	lt		N	Kw	V - Hz		mm	
44 RMT	40	480	Cabinet 26	•	1	2,57	400/50/3	Air or Water	760 x 460 x 1730 h	232
88 T-RMT	76	912	Cabinet 2x26	•	2 + MIX	4,51	400/50/3	Air or Water	770 x 610 x 1730 h	300
30 T-RMT	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.

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. +39-051-6505330
Fax +39-051-6505331
info@electrofreeze.it
www.electrofreeze.com





MODEL 88 T- RMT

THE NEW WAY FORWARD

FREEDOM 360° SERIES

Electro Freeze, the leader in soft serve and yogurt equipment, is pleased to announce a major breakthrough.

We've developed the revolutionary new MIX TRANSFER SYSTEM. We call it the Freedom 360 series. It's so simple, it takes only minutes to clean and reassemble.

The result is a tremendous saving in time, effort and labour costs.

You should also know that it's pressurised, providing consistent overrun. Yet, it's as simple to clean as a gravity freezer.

Choose from a complete line of single and twin flavour models.

Electro Freeze, leader del soft e delle attrezzature da yogurt, ha il piacere di annunciarvi una sensazionale innovazione.

Abbiamo inventato il rivoluzionario MIX TRANSFER SYSTEM chiamato Serie Freedom 360.

È un sistema molto semplice e richiede solo pochi minuti per la pulizia e il riassettaggio.

Il risultato finale è un enorme risparmio di tempo, fatica e manodopera.

Inoltre, è un sistema pressurizzato che garantisce overrun costante, nonostante sia semplice da pulire come un freezer con alimentazione a gravità.

Si può scegliere inoltre, tra una linea completa di modelli a uno o due gusti.

soft serve

CABINET SYSTEM.

The Electro Freeze range of single and twin flavour "CAB" models are designed for the medium and higher volume user. Their independently refrigerated "CAB" mix storage compartments, provide a protected environment for the ice cream or yogurt mix storage, maintaining a constant temperature of 0°C to 5°C. The complete elimination of conventional mix feed pump systems to pressurise the freezing cylinder makes them easier for staff to use, with cleaning time reduced by approximately 50%

CABINET SYSTEM.

La gamma "CAB" di Electro Freeze a uno o a due gusti è stata creata per l'utilizzatore di dimensione media o grande. I vani di conservazione della miscela "CAB" refrigerati indipendentemente costituiscono un ambiente protetto per lo stoccaggio del gelato e dello yogurt, con temperatura costante tra 0°C e 5°C.

L'eliminazione completa dei sistemi convenzionali di trasferimento miscela e pompa per pressurizzare il cilindro di mantecazione ne rende più semplice l'utilizzo per il personale riducendo i tempi di pulizia di circa il 50%.

"BAG IN BOX" option.

All Electro Freeze "CAB" models can now be used with our "Bag In The Box" system which enables direct mix transfer from the original sterile mix container. This system eliminates the standard mix storage containers, reducing cleaning time and improves the hygienic control of the mix in storage. We recommend using mix boxes of 10 ltrs or more as smaller 5 ltr boxes are less practical. Each model can accommodate at least two x 10 ltr boxes to provide a reserve box ready for use "Pre Chilled" in the storage "CAB".

OPZIONE "BAG IN BOX"

Tutti i modelli Electro Freeze "CAB" possono essere ora usati con il sistema "Bag In The Box" che consente il trasferimento diretto della miscela dal contenitore originale sterile. Questo sistema elimina i convenzionali contenitori di stoccaggio miscela, riducendo i tempi di pulizia e migliorando il controllo sull'igiene della miscela in conservazione. Ogni modello può avere fino a due contenitori da 10 litri così da fornire un contenitore di riserva per uso "precongelato" nel CAB.

ELECTRO FREEZE®

INTRODUCING THE INNOVATIVE FREEDOM 360 SERIES MIX TRANSFERT SYSTEM FROM ELECTRO FREEZE

IL NUOVO SISTEMA FREEDOM 360° SERIES

THREE MODELS AVAILABLE
SINGLE AND TWIN FLAVOUR
DISPONIBILE IN VERSIONE
MONOGUSTO O A DUE GUSTI



MODEL 44 RMT

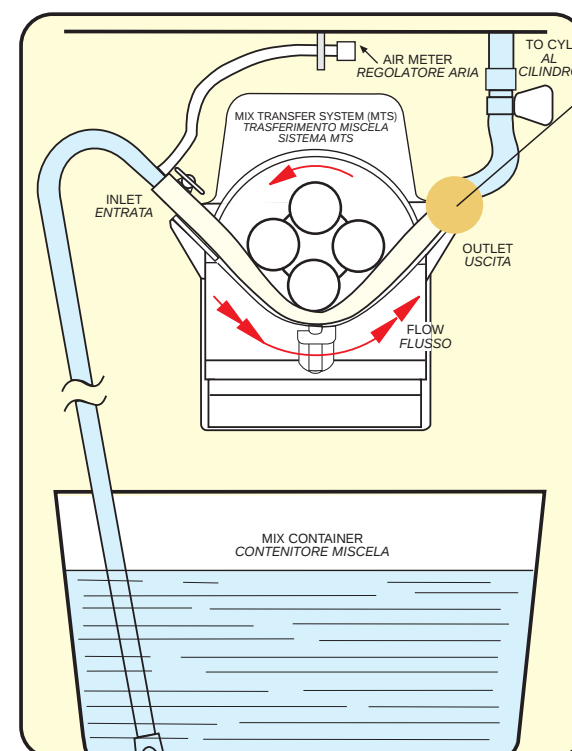
TO CLEAN, INSERT A IN B



B



PER LA PULIZIA,
INSERIRE A IN B



SCHEMATIC OF CABINET WITH MTS NOT TO SCALE
SCHEMA DEL CABINET CON POMPA NON IN SCALA

- * **MIX TRANSFER SYSTEM*....**The revolutionary mix transfer system as only 9 parts to disassemble for cleaning. It's so simple it takes only minutes...all the benefits of a pressurised system with the cleaning time of a gravity fed freezer. No more complicated mix pumps, just a simple flexible pipe to clean.
- * **SISTEMA DI TRASFERIMENTO MIX...**Il rivoluzionario sistema di trasferimento miscela con soltanto nove parti da smontare per la pulizia. È così semplice da impiegare solo pochi minuti...tutti i benefici di un sistema pressurizzato con lo stesso tempo di pulizia di una macchina con alimentazione a gravità. Basta con le pompe complicate, solamente un semplice tubo flessibile.
- * **REFRIGERATED MIX....**Located in the lower portion of the freezer eliminates constant filling of mix reservoirs. Place the mix carton into the cabinet or fill the mix containers, insert the mix tube from each mix transfer system and you are ready to make product automatically.
- * **MISCELA REFRIGERATA...**posizionata nella parte bassa del freezer, elimina la necessità di riempire costantemente i contenitori di riserva per la miscela. Posizionate il cartone della miscela nel cabinet refrigerato oppure riempite i contenitori della miscela, inserite il tubo del sistema di trasferimento miscela e siete pronti per ottenere il prodotto automaticamente.
- * **NIGHT SWITCHES....**permit you to close shop at the end of a business day and all mix in the freezer (cabinet and cylinders) will remain under refrigeration, ready for operation the next day.
- * **INTERRUTTORI PER LA NOTTE....**vi permettono di chiudere il negozio alla fine della giornata di lavoro lasciando tutta la miscela nel freezer (cabinet e cilindri), pronta per iniziare il lavoro il giorno dopo.
- * **CLEANING AND SANITIZING....**Time and procedures reduced to a minimum with the 24 hour refrigeration.
- * **PULIZIA E DISINFEZIONE...**tempi e procedure ridotte al minimo grazie alla refrigerazione 24 ore su 24.