

Mega

The “high capacity” line

Available in the version with
electromagnetic pump mixing system and
with stirring paddles mixing system.



100% MADE IN ITALY

Mega

The "high capacity" line



Caratteristiche tecniche

Vasca e Coperchio: vasca in Polycarbonato trasparente per alimenti, di facile estraibilità e pulizia. Coperchio in doppia camera per un miglior isolamento termico del prodotto.(Disponibile)

Sistema Agitazione

Modelli "M": per mezzo di pale in delrin che evitano la formazione di schiuma e l'ossidazione del prodotto.

Modelli "S": per mezzo di una pompa elettromagnetica, costruita con materiali per alimenti.

Unità Refrigerante: compressore ermetico, con condensatore ad aria forzata.

Sistema di Refrigerazione: di tipo esclusivo sviluppato da COFRIMELL, interamente in acciaio Inox ad alta capacità di refrigerazione.

Rubinetto: formato da due soli pezzi di durata illimitata, in acciaio inox 304.

Controllo Temperatura: per mezzo di termostato regolabile.

Telaio e Pannelli: interamente realizzati in acciaio inox.



Technical features

Bowl and Cover: clear, food-grade, unbreakable polycarbonate bowl, which easily pulls off for cleaning operation. Coming with litre stickers for exact beverage preparation.

Mixing system "M" Models: paddle system stirring by delrin paddles, avoiding froth and beverages oxidation.

"S" Models: electromagnetic pump, manufactured with food-grade materials.

Refrigerant Unit: forced-air cooled, hermetic compressor (220V.-50/60 Hz other voltages upon request).

Drink Cooling: specially engineered by Cofrimell, in stainless steel, performing faster cooling than normal.

Dispensing Tap: two pieces, no drip, stainless steel tap.

Temperature Control: adjustable thermostatic system.

Chassis and Panels: all stainless steel and ABS.



Datos tecnicos

Tanque y Tapa: contenedor realizado en policarbonado perfectamente transparente y atóxico, fácil de extraer, indestructible y dotada de escala graduada para la preparación exacta de la bebida.

Agitado de la bebida

Modelos "M": mediante palas en delrin atóxico.

Modelos "S": mediante una bomba electromagnética fabricada con materiales atóxicos.

Sistema de refrigerado: por medio de un compresor hermético, enfriado mediante aire forzado (220V.-50/60Hz tensiones diferentes por encargo).

Refrigeradores de la bebida: de tipo exclusivo Cofrimell realizados en acero inoxidable garantizan una velocidad de enfriado de la bebida superior a la media.

Grifo: formado por dos piezas solamente, de acero inoxidable.

Control de la temperatura: mediante termostato regulable.

Chasis y Paneles: enteramente de acero inoxidable y ABS.



Caractéristiques techniques

Cuve et Couvercle: réalisés en polycarbonate transparent pour aliments, facile à enlever et à nettoyer. Couvercle à double chambre pour une meilleure isolation thermique.

Système d'agitation

Modèles "M": par des palettes d'agitation en delrin qui évitent la formation de mousse et l'oxydation du produit.

Modèles "S": par le biais d'une pompe électromagnétique construite avec de matériaux pour aliments.

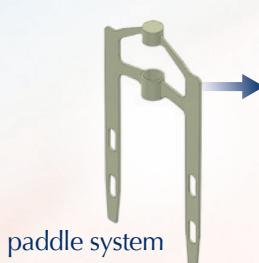
Réfrigération: compresseur hermétique, avec condenseur à air forcé (220V.-50/60Hz tensions différentes disponibles sur demande).

Système de Réfrigération: système de réfrigération exclusif réalisé par la Cofrimell entièrement en acier inoxydable et haute capacité de refroidissement.

Robinet: le robinet se compose seulement de deux parties en acier inoxydable, de durée illimitée.

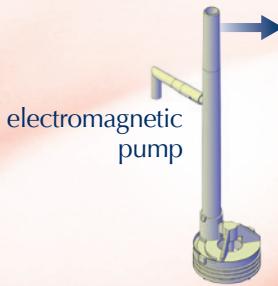
Contrôle température: par un thermostat réglable.

Structure et Panneaux: réalisés entièrement en acier inoxydable et ABS.



MODEL	CAPACITY	DIMENSIONS WxDxH	WEIGHT
Mega 125M	1x25 Lt	40x41x62 cm	26 Kg
Mega 250M	2x25 Lt	80x41x62 cm	48 Kg
Mega 140M	1x40 Lt	40x41x69 cm	30 Kg
Mega 280M	2x40 Lt	80x41x69 cm	57 Kg

MODEL	CAPACITY	DIMENSIONS WxDxH	WEIGHT
Mega 125S	1x25 Lt	40x41x62 cm	28 Kg
Mega 250S	2x25 Lt	80x41x62 cm	52 Kg
Mega 140S	1x40 Lt	40x41x69 cm	32 Kg
Mega 280S	2x40 Lt	80x41x69 cm	61 Kg



Via delle Monachele, 66 b / 00040 - Pomezia - Roma (Italy)
Ph. +39.06.916 029 67 r.a. / +39.06.910 73 51 - Fax +39.06.910 70 60

info@cofrimell.com - www.cofrimell.com

