

Jetcof

Design and quality to the top

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



100 % MADE IN ITALY



Caratteristiche tecniche

Vasca e Coperchio: vasca e coperchio di alto spessore in policarbonato trasparente per alimenti, di facile estraibilità e pulizia.

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 (220V.-50/60 Hz voltaggi differenti disponibili su richiesta).

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 e ABS.



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 policarbonato 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 compressor hermético, enfriado mediante aire forzado (220V.-50/60Hz voltajes 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.

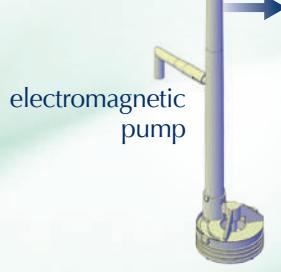
Structure et Panneaux: réalisés entièrement en acier inoxydable et ABS.



MODEL	CAPACITY	DIMENSIONS WxDxH	WEIGHT
Jetcof 120M	1x20 Lt	20x43x74 cm	20 Kg
Jetcof 240M	2x20 Lt	40x43x74 cm	31 Kg
Jetcof 360M	3x20 Lt	60x43x74 cm	41 Kg
Jetcof 480M	4x20 Lt	80x43x74 cm	60 Kg

MODEL	CAPACITY	DIMENSIONS WxDxH	WEIGHT
Jetcof 120S	1x20 Lt	20x43x74 cm	21 Kg
Jetcof 240S	2x20 Lt	40x43x74 cm	33 Kg
Jetcof 360S	3x20 Lt	60x43x74 cm	44 Kg
Jetcof 480S	4x20 Lt	80x43x74 cm	64 Kg

Colori disponibili / Colours available / Colores disponibles / Couleurs disponibles:



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

