

CUBo 2

CUBo 2

Características técnicas

TECHNICAL SPECIFICATIONS

			CUBo 2	CUBo 2i
Cantidad por ciclo ■ Quantity per cycle ■	Mezcla introducida Mix processed	kg	1-2	1-2
	Helado producido Gelato produced	lt	1.3 - 2.6	1.3 - 2-6
Cantidad por ciclo ■ Quantity per cycle ■	Granita producida Slush produced	kg		1 - 1.5
Velocidad del motor agitador Motor speed		n°	2	15
Alimentación eléctrica Electric power	STANDARD		230 /1/50 Hz	230 /1/50 Hz 220/ 1/ 60 Hz
Potencia instalada Installed power		kW	1.1	1.1
Condensación Cooling			aire air	aire air
Dimensiones LxPxA Dimensions WxDxH		cm	49 x 54 x 44	49 x 54 x 44
Peso neto Net weight		kg	54	54

■ La cantidad por ciclo y la producción horaria varían según las mezclas utilizadas; los valores "Máx" se refieren al clásico helado espátula italiano.
The quantity produced in one batch and production times vary depending on the mix used; the "max" values refer to the classic Italian-style gelato.

■ Las características mencionadas son solo orientativas. Iceteam 1927 se reserva el derecho de realizar todas las modificaciones que considere necesarias sin preaviso. All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.



Helado siempre fresco, en cualquier momento.
Always fresh Gelato



40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company

 The Spirit of Excellence





Helado siempre fresco

CUBo 2 permite procesar una mezcla de helado o sorbete mediante un proceso combinado de enfriamiento y agitación, hasta alcanzar la consistencia semi sólida de un helado cremoso; el sistema de batido continuo mantiene esa estructura durante un tiempo indefinido, directamente en el cilindro.

Always fresh Gelato

CUBo 2 allows to freeze mixes of gelato or sorbet, by combining cooling and stirring, until the typical semi-solid consistency of a traditional gelato is reached. Besides, the machine is able to maintain the product structure for an indefinite time, directly in the batch freezer cylinder.



Reabastecimiento de mezcla

Esta función permite reponer la cuba con mezcla fresca. A medida que se sirve el producto, es posible agregar mezcla líquida en el cilindro y reactivar el proceso de batido para devolver la consistencia al helado, en un tiempo menos del 60% respecto al tiempo empleado en el primer batido. La máquina volverá automáticamente a modo de conservación posteriormente.

Mix refill

This function allows to refill the cylinder with fresh liquid mix as the product is sold. During the storage mode, the user simply needs to add the liquid mix and restart the freezing process. The machine will reactivate the program to bring the gelato back to the original consistency, taking a 60% shorter freezing time compared to the first batch. Then, the machine will automatically go to storage mode.



Conservación nocturna

Con este programa, configurable mediante temporizador, la máquina detiene automáticamente cualquier modo de batido y/o conservación, manteniendo la temperatura de la cuba como si fuera un frigorífico. De este modo, la mezcla se conserva a temperatura positiva durante la noche, sin ningún riesgo desde el punto de vista higiénico-sanitario.

Night mode

This program, that can be set by using a timer, allows to turn off automatically any batch freezing/ storage cycle so to keep the temperature in the cylinder like a refrigerator. This will ensure that the gelato mix stays in a positive temperature during the night, without any hygienic or health risks.



Máquina con una cuba, completamente automática, para batido continuo con reabastecimiento de mezcla fresca. La gestión electrónica permite obtener la consistencia óptima del producto. Ciclo de conservación nocturna automático y programable.

Fully automatic single cylinder table top machine, designed for the production and sale of fresh gelato and ice cream. The continuous churning process is done in front of costumers, adding fresh liquid mix as the product is sold.

A sophisticated, but easy to use, electronic controller ensures the best texture and quality all the time. Night conservation cycle is automatic and settable.



11 recetas personalizables

11 personalized recipes



CUBo 2i: con inversor en el motor agitador para ajustar la velocidad (ideal para la Granita Siciliana).

CUBo 2i: the motor beater inverter varies the speed -even during the cycle- depending on the tye of mix introduced



App de control remoto y personalización de ciclos
App for the remote control of the machine

COMPACT DESIGN