

MACHINE À CRÈME FOUETTÉE

MODÈLE DISPONIBLE

- Cremaldi Grande Vario



- Le Cremaldi-Grande-Vario offre une qualité sur mesure à petit prix. Il est refroidi jusqu'à la buse de garniture,
- possède un interrupteur marche / arrêt, un portionnement manuel et automatique et est facile à utiliser. La mini colonne à fouetter fouette la crème pour un résultat épais et rigide.
- Si nécessaire, le Cremaldi-Grande-Vario est également disponible avec un nettoyage automatique. Idéal pour les glaciers, les boulangeries, les confiseries, les cafés et bien d'autres. Construit selon les directives de la DGUV.

Puissance : 230V/1~ 50-60Hz

Dimension (mm): 320x405x490

Poids : 35 kg

Capacités : Traite jusqu'à 80 litres de crème liquide par heure

Capacité disponible : 6 Litres

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Transport sûr de la crème grâce au récipient à crème fermé
- Portionnement manuel et automatique - infiniment variable via potentiomètre
- Refroidissement intensif de la buse de garnissage
- Nettoyage de désinfection par méthode de rinçage
- Interrupteur marche/arrêt pour machine/refroidissement
- Livré avec un ensemble d'outils et de joints gratuits
- Vanne magnétique « sans crème » (brevet protégé)
- Certifié DIN 10507

ACCESSOIRES

- Dosage manuel et automatique - réglable en continu via potentiomètre
- Electrovanne « sans crème » (brevet protégé)

OPTIONS

- En option : chargeur et/ou batterie
- Nettoyage automatique comprenant une buse de nettoyage et des interrupteurs marche/arrêt séparés pour la machine et refroidissement