

Les machines à chantilly sont adaptées aux petites et moyennes entreprises.

PRIMA 2 - PRIMA 5

- Équipée d'une pompe rotative à palettes et d'une soupape d'air
- Les crèmes sont réfrigérées sur tout leur parcours à la juste température dans la machine jusqu'à leur distribution.
- Bac amovible: la crème refroidie indirectement, elle est conservée dans de parfaite condition, sans séparation des matières grasses et des parties aqueuse.
- Facile à nettoyer
- Conservation du mix à 4°C
- Distribution de la crème chantilly en portions par commande manuelle.

BETA 2 - BETA 5 - CONTINUO 5

- Pompe rotative à palettes
- Réfrigération réglable (à l'installation) jusqu'au robinet.
- Bac amovible: la crème liquide refroidie indirectement.
- Commande avec carte électronique: permettant d'interrompre la production à tout moment.
- Conservation du mix à 4°C
- Distribution BETA 2 et 5: Manuel ou doses réglables. Elles distribuent instantanément la quantité de produit souhaitée.
- CONTINUO 5 : Manuel, doses réglables ou continu.



Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Réserve (L)	Production /heure (L)
PRIMA 2	250X410X400	230V - 50Hz - 1 Ph 4A - 0,3 kW	2 L amovible	100 L
PRIMA 5	280X440X400	230V - 50Hz - 1 Ph 4A - 0,4 kW	5 L amovible	100 L
BETA 2	250X450X400	230V - 50Hz - 1 Ph 4A - 0,3 kW	2 L amovible	100 L
BETA 5	250X450X400	230V - 50Hz - 1 Ph 4A - 0,4 kW	5 L amovible	100 L
CONTINUO 5	250X470X450	230V - 50Hz - 1 Ph 4A - 0,4 kW	5 L amovible	120 L