

Présentation des machines à chantilly PRIMA, BETA ET CONTINUO



- Bac amovible (nettoyage facilité)
- Conservation de la crème à + 4°C
- Réfrigérée

PRIMA

Machines à chantilly économiques et fonctionnelles, les PRIMA sont équipées d'une pompe rotative à palettes.

Le parcours dans lequel la crème est transformée est réfrigéré tout du long, du bac jusqu'au bec.

- Distribution à commande manuelle.



BETA

Les Beta garantissent une production importante de crème fouettée et un maximum de rentabilité.

Elles sont équipées de commandes électroniques qui indiquent la température et le dosage automatique.

- Distribution manuelle, portionnable ou continue
- Silencieuse



CONTINUO 5

Une machine à chantilly adaptée pour les grosses productions. Construite pour produire en continu.

Un régulateur d'air permet d'obtenir une structure crémeuse et homogène.

- Distribution manuelle, portionnable ou continue.
- La Continuo est fournie avec une commande à pédale.

| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Tension | Réserve (L) | Production/ Heure (L) |
|-------------------|--------------------|--------------------------------|------------------|--------------------------|
| PRIMA 2 | 250x410x400 | 230 V - 50 - 1 0.3 kW - Air | 2 L. amovible | 100 L. |
| PRIMA 5 | 280x440x400 | 230 V - 50 - 1 0.4 kW - Air | 5 L. amovible | 100 L. |
| BETA 2 | 250x450x400 | 230 V - 50 - 1 0.3 kW - Air | 2 L. amovible | 100 L. |
| BETA 5 | 250x450x400 | 230 V - 50 - 1 0.4 kW - Air | 5 L. amovible | 100 L. |
| CONTINUO 5 | 250x470x450 | 230 V - 50 - 1 0.4 kW - Air | 5 L. amovible | 150 L. |