

## 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)
<b>PRIMA 2</b>	250x410x400	230 V - 50 - 1 0.3 kW - Air	2 L. amovible	100 L.
<b>PRIMA 5</b>	280x440x400	230 V - 50 - 1 0.4 kW - Air	5 L. amovible	100 L.
<b>BETA 2</b>	250x450x400	230 V - 50 - 1 0.3 kW - Air	2 L. amovible	100 L.
<b>BETA 5</b>	250x450x400	230 V - 50 - 1 0.4 kW - Air	5 L. amovible	100 L.
<b>CONTINUO 5</b>	250x470x450	230 V - 50 - 1 0.4 kW - Air	5 L. amovible	150 L.