

MÁQUINAS DE CHANTILI

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquinas de chantilly KREAM marca FRIGOMAT – Itália, fiabilidade para obter instantaneamente chantilly da melhor qualidade. O controlo da temperatura do produto, a cuba extraível e a bomba em aço inox completamente desmontável à mão, garantem elevados níveis de higiene e funcionalidade. Bomba rotativa em aço inox, possibilidade de receber natas até 45% de gordura, torneira refrigerada a 4°C, medidas compactas e consumo reduzido.

Compressor com condensação a ar.

Modelo KING com lavagem do circuito do produto, saída do chantilly por electroválvula e cuba das natas em aço inox.



KREAM 2,5

KREAM 9

KING

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	KREAM 2,5	KREAM 9	KING
Dimensões (CLA) - mm	230x560x430	295x590x520	240x560x450
Autolavagem do interior	não	não	sim
Produção horária - Kg	50	100	50
Capacidade da cuba - lts.	2,5	6 e 9	2,0
Potência - Watt	500	500	500
Alimentação - Volt	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz
Peso líquido - Kg	25	37	30

