CATÉGORIE **FROID**

BETA5

MACHINE À CHANTILLY BETA

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



COMMANDES ÉLECTRONIQUES

POSSIBILITÉ DE DOSAGE AUTOMATIQUE DES PORTIONS

LA MACHINE À CHANTILLY *BETA5*, C'EST :

- Affichage **digital** de la température
- Dosage **automatique des portions** *(en fonction du temps de distribution : 15 sec., 20 sec., ...)*
- Réfrigération **par compresseur**
- Cuve **Inox réfrigérée**
- Bac inox amovible : **nettoyage facile et rapide**
- Régulateur d'air **garantissant une consistance idéale de la crème Chantilly**
- Système de réfrigération continu de la cuve jusqu'au bec de distribution : **sécurité maximale en terme d'hygiène, pas de coulure de crème au niveau du bec**
- Gaz réfrigérant **R134a**
- Alimentation : **230/1/T**

Production / H	Capacité bac	Puissance	Dimensions (L x P x H)	Poids
100 L	5 L	400 W	250 x 450 x 400 mm	30 Kg

Besoin de plus d'informations ?
Contacter notre service commercial pour tout détails complémentaires au *01 75 30 20 21*

FURNOTEL– 25 - 27 quai de l'Industrie 91200 ATHIS MONS - Tél : 01 75 30 20 20 - Fax : 01 75 30 20 22
SERVICE COMMERCIAL : 01 75 30 20 21 - SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES : 01 75 30 20 23 - SERVICE TECHNIQUE : 01 75 30 20 25