MACHINE À CHANTILLY À COMMANDES ÉLECTRONIQUES - 5 L

RÉFÉRENCE : BETA5I

isotech® VITRINES & COMPTOIRS
www.isotech.fr

MATÉRIEL **LABORATOIRE**



R134A

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

• COMMANDES ÉLECTRONIQUES • 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

- Dimensions (L x P x H) : 250 x 450 x 400 mm
- Puissance : 400 W
- Capacité Bac : 5 L
- Production/H : 100 L
- Alimentation : 230/1/T

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	250 x 450 x 400
ALIMENTATION	230/1/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	400