

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 5 L 300 L/h**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (l x L x H): 250 x 470 x 450

Puissance en kw 0.4

Profondeur (mm): 250

Largeur (mm): 470

Hauteur(mm): 450

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,12

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Production horaire: 300 litres en continu.</li> <li>◦ Production de chantilly onctueuse en continue.</li> <li>◦ Maintient la chantilly dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation.</li> <li>◦ Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution.</li> </ul>	Référence constructeur      MCV/5C-N
	Capacité (en l)                      5
	Débit en L/H                              300
	Puissance totale (kW)0,4
	Dimensions extérieures              250 x 470 x 450
	Classe climatique                      5
	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Possibilité de stopper la production à tout moment.</li> <li>◦ Cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.</li> <li>◦ De série : Tige labyrinthe pour crème avec matière grasse entre 35% et 40% (autres modèles de tiges possible sur demande)</li></ul> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 250 x 470 x 450 Puissance en kw 0.4 Profondeur (mm): 250 Largeur (mm): 470 Hauteur(mm): 450 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,12 Branchement: Monophasé</p>	