

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: (m³): 0,12

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Production horaire: 300 litres en continu. ◦ Production de chantilly onctueuse en continu. ◦ Maintient la chantilly dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation. ◦ Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution. 	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	
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

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">◦ Possibilité de stopper la production à tout moment.◦ Cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.◦ De série : Tige labyrinthe pour crème avec matière grasse entre 35% et 40% (autres modèles de tiges possible sur demande) <p><u>Autres informations</u></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: (m³): 0,12 Branchement: Monophasé</p>	