Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Machine à chantilly - 2 L - 100 L/h

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 250 x 410 x 400
- Volume (L) : 2
- Puissance (kW) : 0.3
- Poids (kg) : 26
- Alimentation : 230V

Description

L'utilisation d'une machine à crème fouettée professionnelle permet de ne plus avoir à fouetter la crème à la main ou à utiliser des versions en aérosol qui ne sont pas stables. C'est la façon idéale de garnir les desserts sans avoir à se soucier de la difficulté de le faire soi-même. Outre la délicieuse crème fraîche, vous pouvez également l'utiliser pour fouetter des crèmes UHT parfaitement stables, des crèmes sucrées et même des crèmes aromatisées. La mousse de lait, les desserts glacés et les mousses peuvent également bénéficier de cette machine à chantilly professionnelle.

Idéal pour fouetter et refroidir

Cette machine à crème fouettée robuste a une capacité de production de 100 litres de crème fraîchement fouettée par heure. La pompe rotative est capable de traiter les crèmes légères et lourdes pour vous donner une texture lisse et stable. Cet appareil permet non seulement de fabriquer de la crème fouettée, mais aussi de conserver la crème liquide et la crème fouettée au frais. La crème liquide reste constamment réfrigérée dans le réservoir de 2 litres à une température de 4?C, facilement lisible à l'aide de la jauge de température numérique. Comme le récipient est refroidi indirectement, il n'y a pas de séparation de la graisse et de l'eau. L'appareil est également équipé d'un système de refroidissement par air et utilise le réfrigérant R290. En outre, le couvercle transparent permet de voir facilement la quantité de crème liquide contenue dans le réservoir. Il s'agit également d'une machine très

Caractéristiques

Référence constructeur	09505000
Capacité (en l)	2
Puissance totale (kW)	0.3
Dimensions extérieures (en mm)	250 x 410 x 400

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
silencieuse dotée de boutons de commande simples mais robustes. **Système de nettoyage facile** Le boîtier, le réservoir et le support du bac de récupération de cette machine à crème fouettée professionnelle sont tous fabriqués en acier inoxydable lisse, ce qui les rend très faciles à nettoyer. Commencez par verser de l'eau chaude dans le réservoir de liquide. Appuyez ensuite sur le bouton et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la procédure de rinçage soit terminée et qu'il n'y ait plus d'eau qui s'écoule. Toutes les parties amovibles peuvent être nettoyées avec un peu d'eau chaude et un détergent doux. Veillez à bien les rincer à l'eau claire avant de les sécher et de les remettre en place. La machine peut également être désinfectée en utilisant la procédure de rinçage. Caractéristiques • Bac d'égouttage en plastique amovible • Facile à démonter pour le nettoyage • Réservoir de liquide amovible de 2 litres • Système de réfrigération refroidi par air • Système de refroidissement efficace avec R290 • Affichage numérique précis de la température • Interrupteurs de commande simples et robustes Caractéristiques du produit • Poids net : 26 kg • Dimensions : L25 x P41 x H40cm L25 x P41 x H40cm • Capacité du réservoir : 2L • Capacité de production : 100L par heure • 230V / 50Hz / 1 Phase 300W Incluant • Sku 09505035 : Labyrinthe 1.5 (crème normale 33 - 35% de matière grasse) A l'exclusion de • Sku 09505066 : Labyrinth 1.4 (crème allégée 29 - 32% de matières grasses) • Sku 09505036 : Labyrinth 1.6 (crème entière 36 - 40% de matières grasses) • Sku 09505067 : Labyrinthe 1.8 (crème riche en matières	

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
grasses et mousses laitières >40% de matières grasses) **Autres informations** • Dimensions (mm) : 250 x 410 x 400 • Volume (L) : 2 • Puissance (kW) : 0.3 • Poids (kg) : 26 • Alimentation : 230V	