

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

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
◦ Production horaire: 300 litres en continu. ◦ Production de chantilly onctueuse en continue. ◦ Maintient la chantilly dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation. ◦ Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution. ◦ 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)	Référence constructeur MCV/5C-N
	Capacité (en l) 5
	Débit en L/H 300
	Puissance totale (kW) 0,4
	Dimensions extérieures (en mm) 250 x 470 x 450
	Classe climatique 5
	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Autres informations Dimensions en mm (l x L x H): 250 x 470 x 450 Puissance en kw 0.4 Profondeur (mm): 250 Largeur (mm): 470	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Hauteur(mm): 450 Volume: (m ³): 0,12 Branchement: Monophasé	