

MACHINE À CHANTILLY



DEPUIS 1967, NOUS PARTAGEONS LA MÊME PASSION



Crème fouettée instantanée

top + top^{mini}

multi-purpose technology

Caractéristiques

- **Contrôle électronique** de la température
- **Pompe à palettes** qui garantit le montage des crèmes animales (35 % m.g.), végétales (30-35 % m.g.) et végétaliennes (32-35 % m.g.).
- Le modèle TOP est équipé d'une **commande à pédale pour la distribution continue**, pour faciliter l'opérateur si ses mains sont occupées
- Lavage simple du conduit intérieur par recirculation



Possibilité de travailler en **mode refroidissement direct** avec la capacité maximale de la cuve ou de prélever la crème directement à partir d'un récipient externe à l'aide d'un flexible.



Pour les petites productions, il est possible de travailler en **mode de refroidissement indirect** à l'aide du bac en acier inoxydable fourni, ce qui réduit la capacité totale de la cuve et évite les salissures.

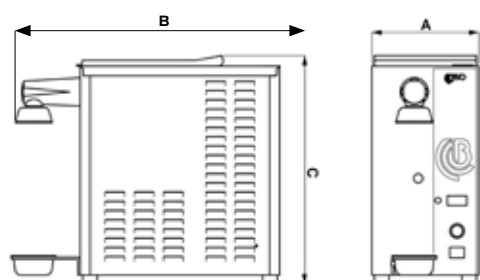


Voir la vidéo



Avantages

- + Crème toujours à la bonne température et à la bonne consistance
- + Le **cycle de réfrigération indépendant** permet de fouetter la crème même dans des conditions de température élevée
- + Sécurité hygiénique maximale grâce au corps en acier inoxydable
- + Qualité et rendement homogène
- + **8 niveaux** de configuration du volume de crème souhaité (par exemple, faible foisonnement pour l'incorporation dans les préparations pâtisseries, foisonnement élevé pour la décoration de la glace)
- + Confort maximal et **facilité de nettoyage** grâce aux composants du système de distribution entièrement amovibles (par exemple, le bec en acier inoxydable) sans l'aide d'aucun outil



Données techniques

		Top	MiniTop
Absorption	Volt/Hz/Ph	230/50-60/1	
Capacité maximale	lt	8	4
Largeur (A)	cm	29	22
Profondeur (B)	cm	64	53
Hauteur (C)	cm	47	

La production horaire des machines est susceptible de variations en fonction du type de mélange utilisé, de la densité du produit fini et des conditions du contexte de production.



Fiche technique complète



DEPUIS
1967 NOUS
PARTAGEONS
LA MEME
PASSION

HEADQUARTERS Bravo S.p.A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
t. +39 0444 70 77 00
e. info@bravo.it

Rev. 0125 | Les données indiquées peuvent être modifiées à tout moment et sans préavis par le fabricant.

bravofrance.fr

