



Top et Minitop

MACHINE À CRÈME CHANTILLY



Top & Minitop

Crème fouettée prête à l'emploi

Pour une production de crème fouettée instantanée.
Avec un contrôle électronique qui garanti une
homogénéité et une hygiène de qualité.
Ce qui la rend parfaite pour des pâtisseries et glaceries.





Description

La **Top et Minitop** sont des machines pour crème fouettée de dernière génération. Entièrement faites en inox qui garanti le plus haut standard d'hygiène.



La cuve est refroidie pour conserver une température adéquate pour monter la crème.

Le conteneur de crème peut être directement connecté à la pompe pour garder la crème froide (bain-marie) et pour ne pas salir la cuve.

Caractéristiques techniques

- Vanne pour la fermeture à la fin de la distribution.
- Contrôle de température électronique.
- Cuve amovible directement réfrigérée.
- Pédale de pied pour une distribution en continue (mod. TOP).
- Composants facile à nettoyer.

Avantages et points forts

- La crème fouettée est toujours à la température idéale.
- Qualité d'hygiène maximale.
- Dosage de la crème fouettée.
- Consistance de la crème facile à régler, d'une échelle de 1 à 8, pour être en accord avec le produit final.
- Moins d'air pour vos Mousses, Bavaroises et autres...
- Plus d'air pour vos Chantilly, Vacherins, Savarins, Choux chantilly et autres...
- Possibilité de connecter directement avec la poche.



Bec en acier.



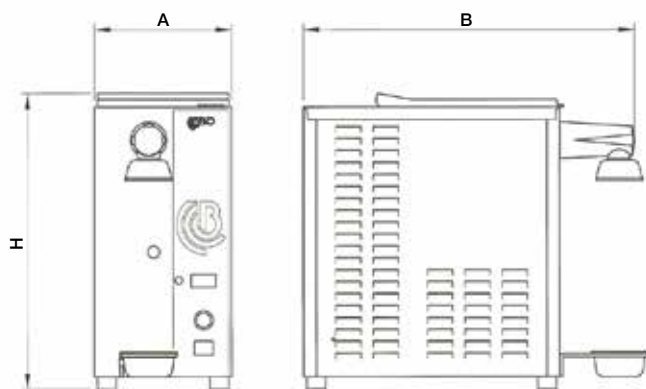
Possibilité de connecter directement la pompe au conteneur de la crème.



Composants de la distribution amovible pour un nettoyage parfait.



Cuve directement réfrigérée.



DONNÉES TECHNIQUES		TOP	MINITOP
Capacité Max	Lt	8	4
Production	Lt/h	100	80
Voltage *1	Volt Hz/Ph	230/50/1	230/50/1
Puissance	kW	0,5	0,5
Largeur (A)	cm	29	22
Profondeur (B)	cm	64	53
Hauteur (H)	cm	47	47
Poids	kg	41	33

*1 Disponible également en 60Hz.

En option: Pédale de contrôle au pied (mod. TOP)