



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,3
<b>poids net (Kg)</b>	28
<b>poids brut (Kg)</b>	30
<b>largeur (mm)</b>	250
<b>profondeur (mm)</b>	410
<b>hauteur (mm)</b>	400

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Fouet à crème de table avec bol amovible et condenseur latéral :**

- **capacité de réserve 2 litres ;**
- **production horaire : 100 litres ;**
- construit pour **assurer une forte production et un rendement optimal ;**
- équipé de **commandes électroniques, d'indication de température et de distributeur ;**
- ils distribuent la chantilly manuellement, en continu ou à dose réglable ;
- **ils conservent la crème liquide à 4°C** , la transforment en **chantilly** et la distribuent **manuellement ;**
- équipé d' **un couvercle transparent** qui permet de **contrôler facilement** la quantité de crème liquide dans le récipient de réserve ;
- équipé d' **un plateau amovible** qui **facilite le lavage et une meilleure hygiène ;**

**MARQUE CE  
FABRIQUÉ EN ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>CRBETA2</b>	FOUETEUR DE CRÈME de table, CAPACITÉ DE RÉSERVE 2 lt avec RÉSERVOIR AMOVIBLE, avec COMMANDES ÉLECTRONIQUES, PRODUCTION HORAIRE: 100 lt, V. 230/1, Kw 0,3, Poids 28 Kg, dimensions mm	

