TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,4
poids net (Kg)	30
poids brut (Kg)	32
largeur (mm)	250
profondeur (mm)	450
hauteur (mm)	400

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

- **capacité de réserve 5 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
CRBETA5	FOUETEUR DE CRÈME de table, CAPACITÉ DE RÉSERVE 5 lt avec RÉSERVOIR AMOVIBLE, avec COMMANDES ÉLECTRONIQUES, PRODUCTION HORAIRE: 100 lt, V. 230/1, Kw 0,4, Poids 30 Kg, dimensions mm 250x450x400h	